

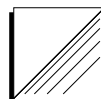
PHILIPS

HD 4435/36/37
HD 4485/86/87

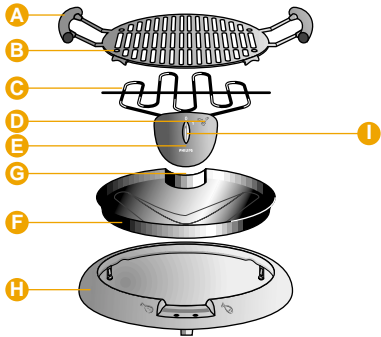


PHILIPS

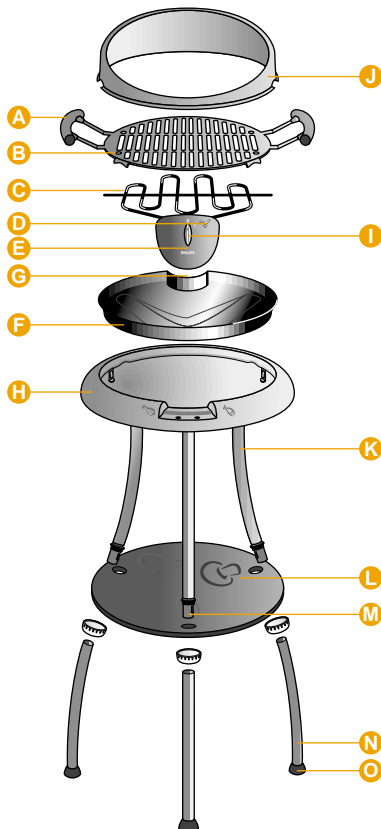
- English** **Page 4**
- Keep page 3 open when reading these operating instructions.
- Français** **Page 9**
- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.
- Deutsch** **Seite 14**
- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.
- Nederlands** **Pagina 19**
- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.
- Italiano** **Pagina 24**
- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Español** **Página 29**
- Desplegar la página 3 al leer las instrucciones de manejo.
- Português** **Página 34**
- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3.
- Dansk** **Side 39**
- Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.
- Norsk** **Side 44**
- Slå opp på side 3 før De leser videre.
- Svenska** **Sid 49**
- Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.
- Suomi** **Sivu 54**
- Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.
- Ελληνικά** **Σελίδα 59**
- Ανοίξτε την σελίδα 3 για τις οδηγίες χρήσεως.



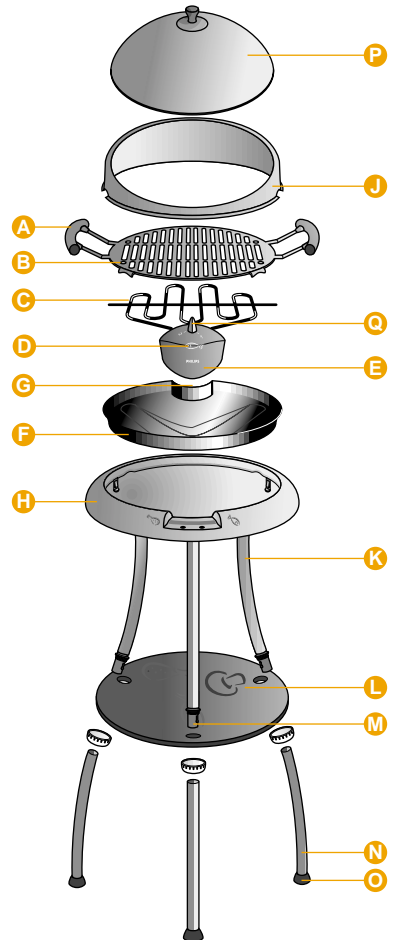
HD 4435/85



HD 4436/86



HD 4437/87



Important

- Read these instructions carefully in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home.
- Only connect your appliance to an earthed wall socket.
- When using an extension cord, pay particular attention to the following:
 - the cord should be earthed (3 wires with corresponding plugs);
 - the cord should be completely unwound (especially with closed cord reels);
 - the cross-section of each wire should be at least 1 mm² (cord suitable for current rating 10 Ampere.)
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- The mains cord of this appliance should regularly be examined for signs of damage. Never use the appliance if the mains cord is damaged.
- It is recommended to supply the appliance through a residual current device (RCD) having a tripping current not exceeding 30 mA.
- **WARNING:** Charcoal or similar combustible materials must not be used with this appliance.
- Ensure that the barbecue/grill is placed in a safe and stable position. Allow enough free space around the appliance.
- Do not place the appliance on a vulnerable surface (e.g. table cloth, varnished table top, over parquet or carpet).
- Ensure that nobody stumbles over the mains cord or pulls it while using the appliance. Make sure that the cord is not in the way.
- Keep the mains cord away from the hot parts of the appliance.
- The appliance will become very hot during use. Ensure that no objects remain on or leaning against the appliance after switching on.
- Keep a watchful eye on children: especially when the appliance is hot.
- Before use, always fill the outer tray with water up to the "MAX" indication, but never pour more than 1.5 litre of water into the outer tray.
- Ensure that there is always water in the outer tray during use, refill regularly.
- Never pour water on the heating element.
- Avoid overheating: never cover the grill entirely with aluminium foil.
- **IMPORTANT:** It is not advisable to grill fatty meat (like large sized chicken legs, and especially their skin, as these contain much fat). The fat would drip on to the heating element, causing flames which would set the food burning.
We advise you to pre-cook large fatty chicken legs in boiling water (20-25 minutes), or partially cook them in a microwave oven before grilling, to remove most of the fat. This also guarantees that the food will be well-done, which is important for your health.
- In the course of time some discolouration of the inner wall of the outer basin may occur due to scale setting. This is quite harmless.
- Clean the appliance as indicated. Never immerse the heating element and/or the control panel in water.
- Remove the plug from the wall socket immediately after use and allow the appliance to cool down.
- Avoid touching the heating element.

General description (fig. 1 on page 3)

All types:

- A Handgrips**
- B Grill**
- C Heating element**
- D Pilot light**
- E Control panel** (fixed to heating element)
- F Inner tray** (chrome plated steel)
- G Filling aperture** (for filling (up) with water)
- H Outer tray**

With types HD 4435/85 and HD 4436/86 only:

- I On/Off switch**

With types HD 4436/86 and HD 4437/87 only:

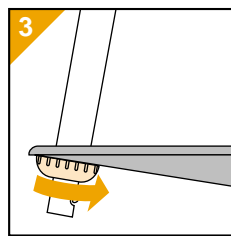
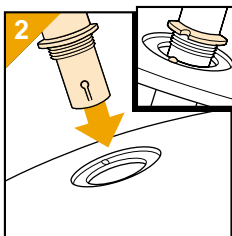
- J Wind screen**
- K Legs: upper sections**
- L Shelf** (for e.g. barbecue utensils)
- M Joints**
- N Legs: lower sections**
- O Feet**

With type HD 4437/87 only:

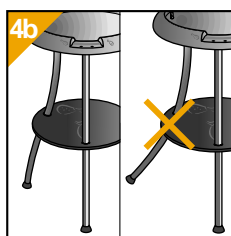
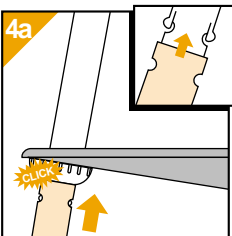
- P Hood**
- Q On/Off switch with heat control.**
(Rotate clockwise for higher temperature.)

Types HD 4436/86 and HD 4437/87 only

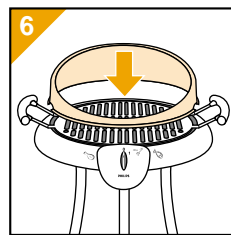
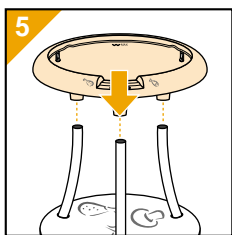
Assembling



- Mount the stand; place the upper sections of the legs through the openings of the shelf (fig. 2). Note the correct position.
- Fix the nuts (fig. 3).



- Mount the lower sections of the legs ("Click!") (fig. 4a). Note the correct position (fig 4b). (Press the snap hook to disassemble the legs.)
- Secure the tray by fixing the nuts.

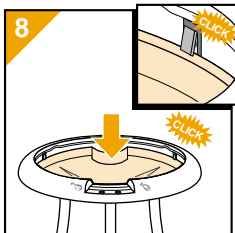


- Position the basis barbecue unit on the pedestal (fig. 5).
- When the barbecue is ready for use (see also figs. 8-14), you may place the wind screen (fig. 6).
- Put the barbecue on a horizontal surface!
- Always put the barbecue on an even surface to avoid instability.
- Position the barbecue so that the control panel focuses away from the wind direction. This ensures optimal performance.

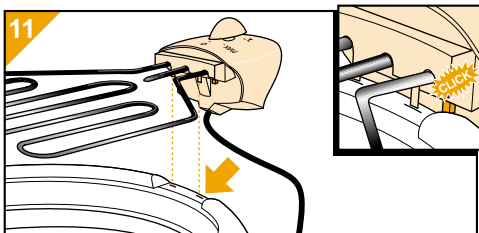
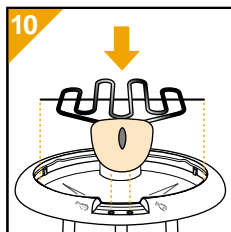
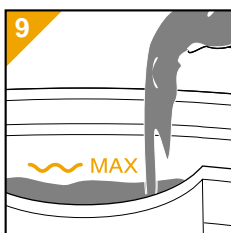
All types

Before use

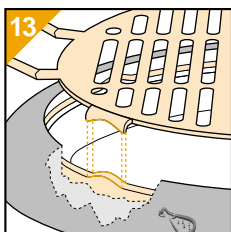
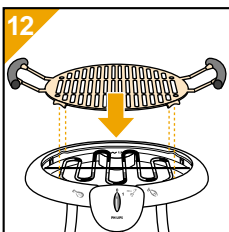
- Before first use wash and dry the grill.
- Pour cold water into the outer tray (fig. 7). Note: Do not fill higher than the MAX indication. For the best results, avoid pouring water into the inner tray.



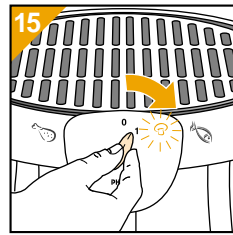
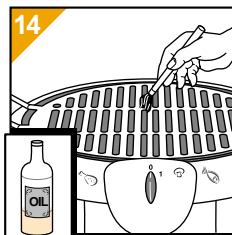
- Position the inner tray ("Click!") (fig. 8).
- When water needs to be refilled during usage this can be done via the filling aperture (fig. 9)
- Place the control panel (fig. 10, 11).



- Be sure that the safety switch, located at the bottom of the control panel, is activated when the appliance is switched on ("Click") (fig. 11).



- Place the grill (fig. 12, 13).



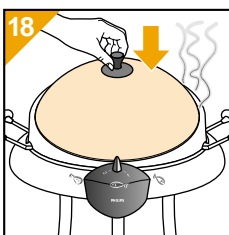
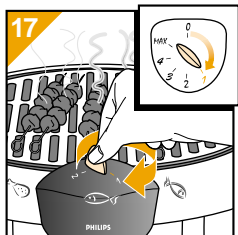
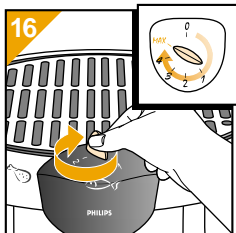
- Brush some oil onto the grill (fig. 14).
- Plug in. Switch on and allow the appliance to heat up for approximately 15 minutes (fig. 15).

Tips

- Keep the meat and fish cold and fresh in the refrigerator until you actually start grilling it.
- Do not use the same cutlery and the same chopping board for raw and grilled food.
- Do not salt the meat, chicken or fish before grilling: then too much juice will be extracted. You can of course salt the food after grilling.
- Always use meat, chicken or fish of good quality, cut into pieces/slices which are 1½ - 2 cm thick and which are not carved or flattened.
- Always use the appliance with a layer of water in the outer tray. This prevents smoke and makes cleaning the inner tray much easier. If necessary add water during the cooking. Please note: Do not pour water on the heating element! Only pour water through the special filling aperture.
- If you wish to grill sausages, do not forget to prick a number of holes before grilling. (This avoids the sausage bursting which can result in hot fat spattering and the sausages becoming dried out.)
- Turn the food on the grill at regular intervals. **Then it will become evenly browned and will be well-done throughout.**
- It is advisable to wrap fish in aluminium foil before grilling.
- To avoid sticking to the grill it is advisable to pad the meat dry with a kitchen towel before putting it on the grilling plate.
- The required grilling time is primarily dependent upon the thickness of the meat, chicken or fish (and not upon its weight). Attention: Especially pork, minced meat and fish must be very well done. Make sure that the pieces of meat are not too thick.
- For the best grilling result indoors, we advise you not to use the windscreen. However, you can use the windscreen in combination with the hood.

Type HD 4437/87 only

- Select the maximum temperature for heating-up (fig. 16).
- You can keep grilled food warm for some time. Select position 1 and place the hood on the wind-screen (fig. 17, 18).

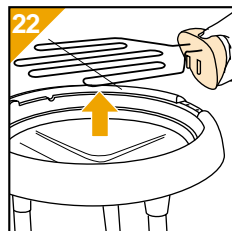
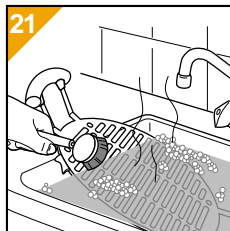
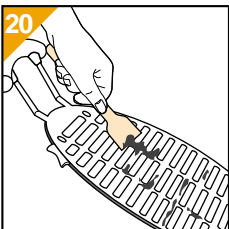
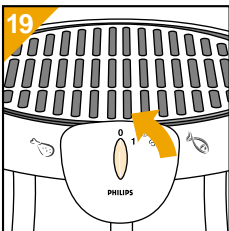


- Cooking settings:
 - 1: To keep food warm
 - 2 - 3: To melt cheese (e.g. on a baguette) with the lid on
 - 3: To braise chunks of meat with the lid on.
 - 3-MAX: To grill marinated meat, fish, fresh vegetables and fruit
 - MAX: To grill meat

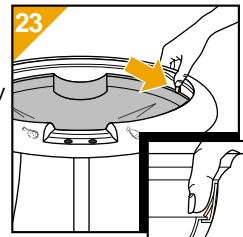
All types

Cleaning

- **Never immerse the heating element and/or the control panel in water.**
- After use first switch off (fig. 19) and unplug. Allow the appliance to cool down
- Remove the grill from the appliance. Stuck particles can be removed with a spatula (fig. 20).



- You can wash the grill in hot soapy water (fig. 21) or in a dish washer.
- We advise you strongly to clean the grill directly after usage.
- You can use Brillo soap pads (very fine abrasive pads with soap) to clean the grill.
- A steel brush can be used to clean between the grilling bars.
- Lift the heating element from its position (fig. 22). Carefully place it on a safe surface (e.g. stone) for a moment.
- For cleaning, release the inner tray from the outer tray (fig. 23).
- Empty the outer tray.
- A plastic scouring pad or sponge may be used.
- **After cleaning store the appliance in a dry place.** (Especially the heating element is sensitive to moisture.)
- In due course of time some discolouration of the inner wall of the outer tray may occur, due to scale setting. This is quite harmless.



Marinades

A marinade can give your barbecue meat or fish a special taste.

Below you will find a number of suggestions for making marinades.

Of course you adapt these to your personal taste and preference. By adding extra ingredients, or by omitting and changing, you can make your own specialities.

Mix all ingredients well. Put the meat/fish into the marinade and let it stand for approx. 2 hours.

Please note: remove excess marinade from the food before grilling.

Simple basic marinade

4 tablespoons wine or vinegar
various herbs (such as parsley, pepper grains, bay leaf, thyme, marjoram)
onion (finely cut).

Marinade with white wine (especially for fish)

½ litre white wine
1 teaspoon thyme
1 teaspoon basil
1 teaspoon parsley
pinch of pepper and salt
1 tablespoon oil

Lemon marinade (for veal, fish)

4 tablespoons oil
4 tablespoons lemon juice
1 onion (finely cut)
1 clove of garlic (crushed)
pinch of salt, pepper, sugar
1 teaspoon thyme
1 teaspoon marjoram

Red wine marinade (for beef)

½ litre red wine
2 tablespoons oil
1 onion (finely cut)
1 clove of garlic (crushed)
2 bay leaves
1 teaspoon thyme
1 clove
pinch of salt and pepper

Sauces

Spicy grill sauce

½ litre water
some drops tabasco
pinch of salt
1 onion (finely cut)
1 teaspoon chili powder
1 clove of garlic (crushed)
2 tablespoons brown sugar
1 teaspoon paprika powder
2 tablespoons worcester sauce
1 pinch cayenne pepper
½ tablespoon tomato ketchup
Put all ingredients into a pan and bring to the boil. Let the sauce simmer on a low heat for half an hour.

Caper sauce

4 tablespoons yoghurt
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon curry powder
1 teaspoon paprika powder
1 tablespoon capers
½ onion (finely cut)
1 tablespoon fresh parsley (finely cut)

Spicy tomato sauce

5 tablespoons tomato ketchup
3 tablespoons olive oil
1 tablespoon mustard
1 teaspoon curry powder
1 teaspoon paprika powder
salt and pepper

Important

- Lisez attentivement ces instructions en vous reportant aux illustrations avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension du secteur.
- Branchez impérativement l'appareil sur une prise murale reliée à la terre.
- Si vous utilisez une rallonge, faites particulièrement attention aux points suivants
 - la rallonge doit être reliée à la terre (3 fils et fiches appropriées)
 - la rallonge doit être entièrement déroulée (notamment si vous utilisez un enrouleur de câble)
 - la section de chaque fil doit être d'au moins 1 mm² (rallonge prévue pour un courant nominal de 10 ampères)
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, n'utilisez pas votre appareil. Le cordon d'alimentation doit impérativement être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé car des pièces et/ou des outils spéciaux sont nécessaires.
- Nous vous recommandons d'utiliser une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30mA.
- ATTENTION: n'utilisez pas de charbon de bois ou de combustibles similaires dans cet appareil.
- Vérifiez que le barbecue/gril est installé dans un endroit stable et sans danger. Laissez un espace suffisant autour de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface fragile (p. ex., nappe, table vernie, parquet ou moquette).
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas sur le passage et que personne ne s'entrave dans ce cordon, ni ne le débranche pendant l'utilisation.
- Eloignez-le des parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil va devenir très chaud en cours d'utilisation. Vérifiez qu'aucun objet n'est posé sur l'appareil, ni le touche une fois qu'il est mis en marche.
- Gardez un œil sur les enfants, surtout lorsque l'appareil est chaud!
- Avant utilisation, remplissez toujours la cuvette extérieure d'eau jusqu'au repère "MAX". En tous cas ne versez pas plus que 1,5 litre d'eau dans la cuvette.
- Vérifiez que la cuvette extérieure contient toujours de l'eau lorsque l'appareil fonctionne. Remplissez-la régulièrement.
- Ne versez jamais d'eau sur l'élément chauffant.
- Evitez de surchauffer : ne couvrez jamais entièrement le gril avec une feuille d'aluminium.
- IMPORTANT: Il n'est pas conseillé de griller des aliments contenant beaucoup de gras. La graisse ainsi dégagée pourrait s'enflammer au contact de l'élément chauffant et noircir les aliments qui sont en train de cuire.
- Nous vous conseillons, si vous souhaitez cuire des portions importantes de poulet ou canard, de les précuire en les plongeant dans l'eau bouillante pendant 20 à 25 minutes.
- Au fil du temps, une décoloration de la paroi intérieure du bassin extérieur peut se produire suite à un dépôt de calcaire. Ceci n'est absolument pas préjudiciable.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué ci-après. Ne plongez jamais l'élément chauffant, ni le panneau de commande dans l'eau.
- Retirez la fiche de la prise murale immédiatement après utilisation et laissez l'appareil refroidir doucement.
- Evitez de toucher l'élément chauffant.

Description générale (fig. 1 de la page 3)

Tous modèles :

- A** Poignées
- B** Gril
- C** Élément chauffant
- D** Témoin lumineux
- E** Panneau de commande
- F** Cuvette intérieure (acier chromé pour la récupération des graisses)
- G** Ouverture de remplissage (pour l'eau)
- H** Cuvette extérieure (pour l'eau)

Types HD 4435/85 et 4436/86 uniquement :

- I** Commutateur Marche/Arrêt

Types HD 4436/86 et HD 4437/87 uniquement :

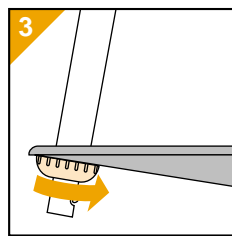
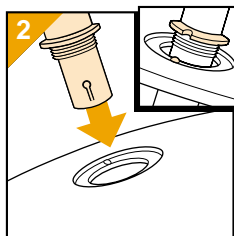
- J** Pare vent
- K** Pieds : sections supérieures
- L** Plateau (p. ex., pour les ustensiles du barbecue)
- M** Joints
- N** Pieds : sections inférieures
- O** Embouts

Type HD 4437/87 uniquement :

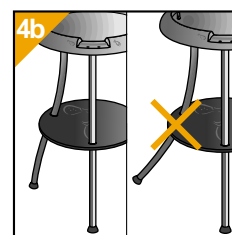
- P** Couvercle
- Q** Commutateur Marche/Arrêt avec contrôle de température (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température)

Types HD 4436/86 et HD 4437/87 uniquement

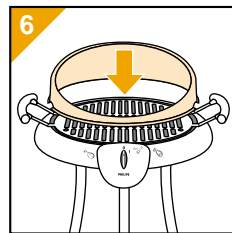
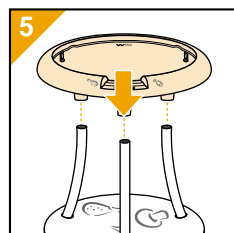
Montage pour



- Montez le trépied avant de remplir d'eau la cuvette extérieure et de brancher le barbecue sur le secteur.
Montez les parties supérieures des pieds sur le plateau (fig. 2).
Vérifiez le positionnement!
- Fixez le plateau en serrant les bagues (fig. 3).



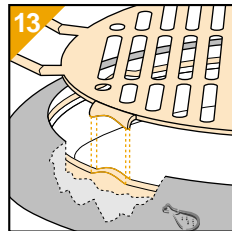
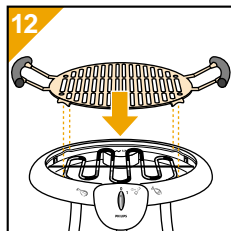
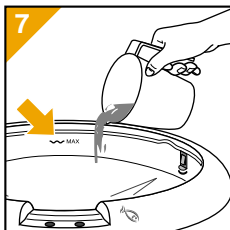
- Placez les parties inférieures des pieds sur l'ensemble et vérifiez le bon positionnement des pieds ainsi que le serrage des bagues (fig. 4a et 4b). (Pressez l'anneau d'arrêt à crochets pour séparer les pieds.)



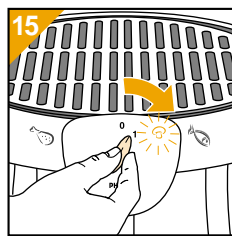
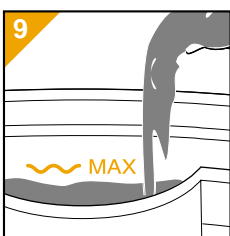
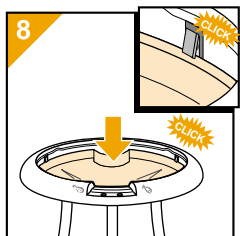
- Placez la cuvette extérieure sur le trépied (fig. 5).
- Lorsque le barbecue est prêt à l'usage (voir aussi fig. 8 à 14), placez le pare vent (fig. 6).
- Installez le trépied du barbecue sur un sol régulier!
- Placez-le de manière à ce que le pare vent protège le gril et évite au maximum qu'il ne refroidisse.

Tous types

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez et séchez le grill.
- Versez de l'eau froide dans l'ouverture de la cuvette extérieure (fig. 7).



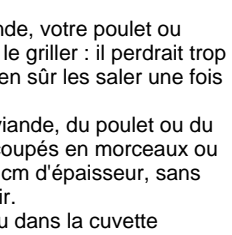
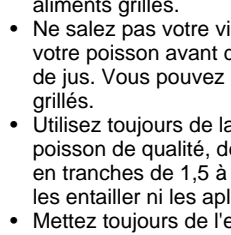
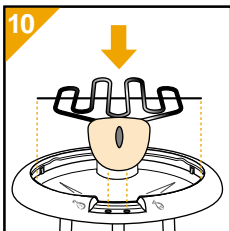
- Installez le grill (fig. 12 et 13).



- Passez de l'huile sur le grill avec un pinceau (fig. 14).
- Branchez l'appareil, allumez-le et laissez chauffer pendant environ 15 minutes (fig. 15).

Note : ne dépassez pas le repère MAX.

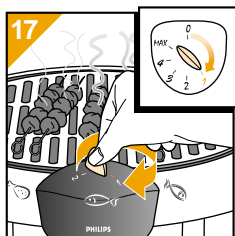
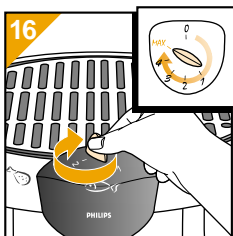
- Installez la cuvette intérieure ("Click!") (fig. 8).
- En cas de besoin, pendant la cuisson, vous pouvez rajouter de l'eau dans la cuvette extérieure par l'ouverture prévue à cet effet (fig. 9). Evitez de verser de l'eau dans la cuvette intérieure.



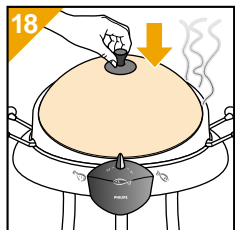
- Installez le panneau de commande (fig. 10 -11).
 - Assurez-vous que le contact de sécurité, situé en dessous est bien positionné et activé ("Click!") (fig. 11).
- Conseils**
- Laissez votre viande ou votre poisson au réfrigérateur jusqu'au moment de le griller.
 - N'utilisez pas les mêmes couteaux ou les mêmes plats pour les aliments crus et les aliments grillés.
 - Ne salez pas votre viande, votre poulet ou votre poisson avant de le griller : il perdrait du jus. Vous pouvez bien sûr les saler une fois grillés.
 - Utilisez toujours de la viande, du poulet ou du poisson de qualité, découpés en morceaux ou en tranches de 1,5 à 2 cm d'épaisseur, sans les entailler ni les aplatir.
 - Mettez toujours de l'eau dans la cuvette extérieure avant d'utiliser l'appareil. Cela évite la fumée et rend le nettoyage de la cuvette intérieure beaucoup plus facile. Si nécessaire, rajoutez de l'eau en cours de cuisson. Attention : ne versez pas d'eau sur l'élément chauffant! Versez toujours l'eau par l'ouverture prévue à cet effet.
 - Si vous voulez griller des saucisses, n'oubliez pas de les percer auparavant. Tournez régulièrement la nourriture. Elle brunira ainsi régulièrement et sera bien cuite de partout.

- Il est recommandé d'envelopper le poisson dans une feuille d'aluminium avant de le griller.
- Le temps de cuisson dépend essentiellement de l'épaisseur de la viande, du poulet ou du poisson (et non de son poids).
Attention : le porc, la viande émincée et le poisson doivent être bien cuits. Veillez à ce que les morceaux ne soient pas trop épais.
- Pour obtenir les meilleurs résultats à l'intérieur, nous vous conseillons de ne pas faire usage du pare-vent. Cependant, vous pouvez utiliser le pare-vent combiné avec le couvercle.

Type HD 4437/87 uniquement



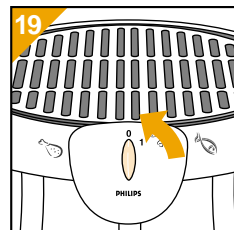
- Sélectionnez la température maximum pour chauffer le gril (fig. 16).
- Vous pouvez conserver la viande grillée au chaud un certain temps. Pour cela baissez la température en plaçant le bouton sur la position 1 et replacez le couvercle (fig. 17 et 18).



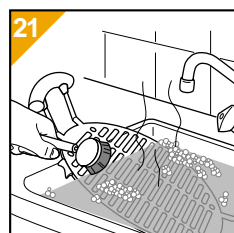
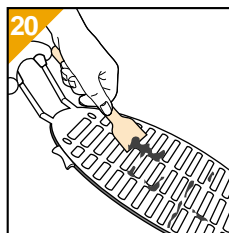
- Réglages:
 - 1 Pour garder les aliments au chaud
 - 2 - 3 Pour faire fondre le fromage (p.ex. sur baguette) en utilisant le couvercle
 - 3 Pour braiser des quignons de viande en utilisant le couvercle
- 3-MAX** Pour griller de la viande marinée, du poisson, des légumes ou des fruits frais
- MAX** Pour griller de la viande

All types

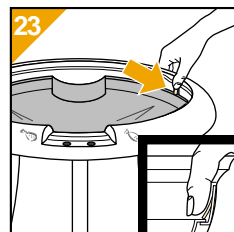
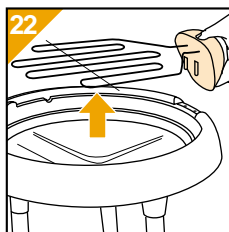
Nettoyage



- **Ne plongez jamais l'élément chauffant ni le panneau de commande dans l'eau.**
- Après utilisation, éteignez l'appareil (fig. 19), et débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez-le refroidir.



- Retirez le gril de l'appareil. Vous pouvez enlever les particules qui adhèrent avec une spatule en bois (fig. 20).
- Laver le gril à l'eau savonneuse chaude (fig. 21). Faites-le de préférence après usage.



- Retirez l'élément chauffant (fig. 22). Posez-le une surface où il ne risque rien (par exemple ..., une pierre).
- Videz la cuvette extérieure.
- Pour un nettoyage plus facile et complet, vous pouvez déclipser et retirer la cuvette intérieure (fig. 23). Vous pouvez utiliser un tampon en plastique ou une éponge.
- **Après avoir nettoyé l'appareil, rangez-le dans un endroit propre et sec** (l'élément chauffant est tout particulièrement sensible à l'humidité).
- A l'usage une décoloration des matériaux peints (surtout sur les faces internes) peut survenir : ceci est tout à fait normal et ne nuit en aucune manière au fonctionnement.

Marinades

Avec les marinades, vous pouvez donner un goût particulier à vos viandes et vos poissons.

Voici quelques suggestions.

Bien entendu, vous pouvez les adapter à votre propre goût. En ajoutant, en supprimant ou en changeant quelques ingrédients, vous pouvez faire vos propres spécialités.

Mélangez bien tous les ingrédients. Placez la viande ou le poisson dans la marinade et laissez mariner environ 2 heures.

Attention : n'oubliez pas de sécher la viande ou le poisson avec du papier de ménage avant de les griller.

Marinade de base

4 cuillerées à soupe de vin ou de vinaigre
différentes herbes (p. ex., persil, grains de poivre, feuille de laurier, thym, marjolaine)

1 oignon (finement haché)

Marinade au vin blanc (spécialement pour le poisson)

½ litre de vin blanc

1 cuillerée à café de thym

1 cuillerée à café de basilic

1 cuillerée à café de persil

1 pincée de poivre et de sel

1 cuillerée à soupe d'huile

Marinade au citron (pour le veau ou le poisson)

4 cuillerées à soupe d'huile

4 cuillerées à soupe de jus de citron

1 oignon (finement haché)

1 gousse d'ail (pressée)

1 pincée de sel, de poivre et de sucre

1 cuillerée à café de thym

1 cuillerée à café de marjolaine

Marinade au vin rouge (pour le boeuf)

½ litre de vin rouge

2 cuillerées à soupe d'huile

1 oignon (finement haché)

1 gousse d'ail (pressée)

2 feuilles de laurier

1 cuillerée à café de thym

1 clou de girofle

1 pincée de sel et de poivre

Sauces

Sauce piquante pour grillades

½ litre d'eau

quelques gouttes de tabasco

1 pincée de sel

1 oignon (finement haché)

1 cuillerée à café de piment en poudre

1 gousse d'ail (pressée)

2 cuillerées à soupe de sucre brun

1 cuillerée à café de paprika en poudre

2 cuillerées à soupe de sauce Worcester

1 pincée de piment de Cayenne

½ cuillerée à soupe de ketchup

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition. Laissez la sauce bouillir à feu doux pendant une demi-heure.

Sauce aux câpres

4 cuillerées à soupe de yaourt

2 cuillerées à soupe d'huile d'olives

1 cuillerée à soupe de jus de citron

1 cuillerée à café de curry en poudre

1 cuillerée à café de paprika en poudre

1 cuillerée à soupe de câpres

½ oignon (finement haché)

1 cuillerée à soupe de persil frais (finement haché)

Sauce tomate piquante

5 cuillerées à soupe de ketchup

3 cuillerées à soupe d'huile d'olives

1 cuillerée à soupe de moutarde

1 cuillerée à café de curry en poudre

1 cuillerée à café de paprika en poudre

Sel et poivre

WICHTIG

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen genau an, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an. Das gilt auch, wenn Sie das Gerät im Freien verwenden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, so beachten Sie bitte:
 - Das Gerät muß über ein dreiadriges Kabel mit intakten Schukosteckern geerdet sein.
 - Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab. Das gilt besonders bei Verwendung einer Kabelwinde mit geschlossenem Gehäuse.
 - Die Drähte des Netzkabels müssen einen Durchmesser von min. 1 mm² für 10 A Stromstärke aufweisen.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch zuerst das Netzkabel. Ist das Netzkabel defekt oder beschädigt, muß es von einer durch Philips autorisierte Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Ersatzteile benötigt werden.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von max. 30 Ma bietet zusätzliche Sicherheit. Wenden Sie sich an Ihren Elektroinstallateur.
- Vorsicht: Keine Holzkohle oder andere brennbare Materialien in diesem Gerät verwenden.
- Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gerät fest und sicher aufgestellt ist. Lassen Sie rund um das Gerät genügend freien Raum.
- Fett und Grillgut können tropfen und spritzen. Stellen Sie das Gerät darum nicht über empfindlichen Flächen auf, z.B. auf Tischtücher, polierte Tischplatten oder Parkett bzw. Teppichboden.
- Stellen Sie sicher, daß niemand über das Netzkabel stolpern und so das Gerät umwerfen bzw. herabziehen kann.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen fern.
- Das Gerät wird beim Gebrauch sehr heiß. Vergewissern Sie sich, daß nichts das heiße Gerät berühren kann.
- Achten Sie darauf, daß Kinder dem heißen Gerät fernbleiben.
- Gießen Sie vor jedem Gebrauch kaltes Wasser bis zur Markierung "MAX", aber nie mehr als 1,5 Liter in die Wasserwanne.
- Achten Sie darauf, daß stets Wasser in der Wasserwanne ist. Füllen Sie regelmäßig nach.
- Gießen Sie niemals Wasser auf das Heizelement.
- Vermeiden Sie Überhitzung. Decken Sie den Grill niemals vollständig mit Aluminiumfolie ab.
- WICHTIG: Grillen Sie mit diesem Gerät kein fettes Fleisch und kein fettes Geflügel. Das Fett könnte auf die Heizelemente tropfen und das Grillgut in Flammen setzen. Es ist ratsam, fette Stücke (z.B. große Geflügelschenkel) zum Auslassen des Fettes vor dem Grillen ca. 20 bis 25 Minuten in kochendes Wasser zu legen oder im Mikrowellengerät anzugaren. So bekommt es auch Ihrer Gesundheit besser.
- Im Laufe der Zeit wird sich die Innenseite des Außenbehälters durch Kalkanschlag verfärben. Das ist völlig unschädlich.
- Reinigen Sie das Gerät nur nach Vorschrift. Tauchen Sie die Heizelemente und/oder das Bedienungsfeld niemals in Wasser.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Berühren Sie nicht das Heizelement.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1, Seite 3)

Alle Typen:

- A** Griffe
- B** Grill
- C** Heizelement
- D** Kontrollampe
- E** Bedienungsfeld, mit dem Heizelement integriert
- F** Tropfschale, verchromter Stahl
- G** Einfüllöffnung zum Ein- und Nachfüllen von Wasser
- H** Wasserwanne

Nur Typen HD 4435/85 und HD 4436/86:

- I** Ein-/Ausschalter

Nur Typen HD 4436/86 und HD 4437/87

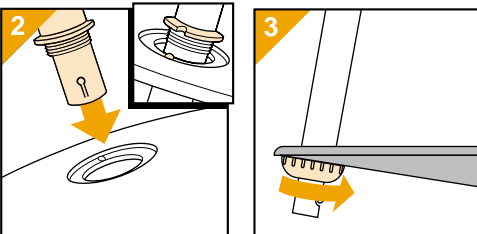
- J** Windschild
- K** Stativ-Oberteil
- L** Ablageplatte für Grillgerät
- M** Zwischenstücke
- N** Stativ-Unterteil
- O** Gerätefüße

Nur Type HD 4437/87:

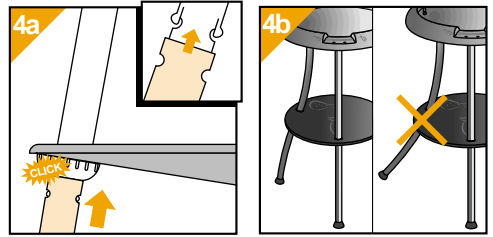
- P** Deckel
- Q** Ein-/Ausschalter mit Temperaturregler:
Drehen im Uhrzeigersinn = höhere Temperatur

Nur Typen HD 4436/86 und HD 4437/87

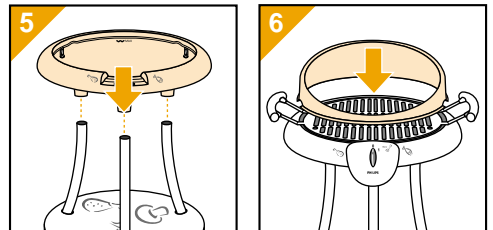
Aufstellen des Geräts



- Setzen Sie das Stativ zusammen: Stecken Sie die Beine des Stativ-Oberteils in die Öffnungen an der Ablageplatte (Abb. 2). Achten Sie auf den korrekten Sitz.
- Schrauben Sie die Zwischenstücke an (Abb. 3).



- Setzen Sie die Beine des Stativ-Unterteils ein ("Klick", Abb. 4a). Achten Sie auf den korrekten Sitz (Abb. 4b). (Zum Demontieren der Beine die Schnappverbindung zusammendrücken.) Befestigen Sie die Ablageplatte, indem Sie die Zwischenstücke fest anziehen.

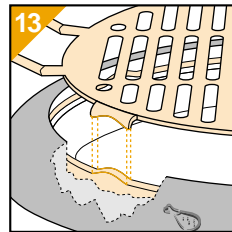
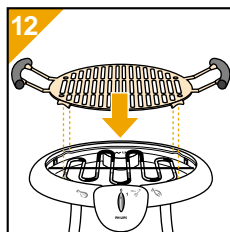


- Setzen Sie die Grilleinheit zusammen, und bringen Sie sie auf dem Stativ an (Abb. 5).
- Sobald das Gerät gebrauchsfertig zusammengesetzt ist (vgl. Abb. 8 bis 14), können Sie den Windschild anbringen (Abb. 6).
- Den Grill auf eine horizontale Fläche stellen!
- Das beste Grill-Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Gerät so aufstellen, daß sich das Bedienungsfeld im Windschatten befindet.

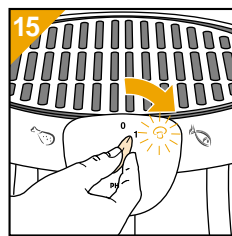
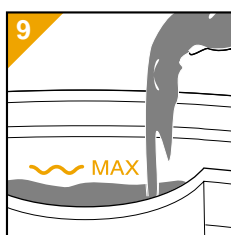
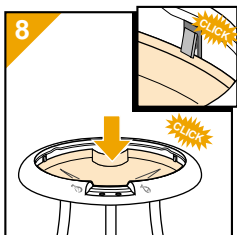
Alle Typen

Vor dem Gebrauch

- Waschen und trocknen Sie zuerst das Grillgut.
- Gießen Sie kaltes Wasser in die Wasserwanne (Abb. 7).
Hinweis: Füllen Sie nicht mehr Wasser ein, als bis zur Markierung "MAX". Gießen Sie kein Wasser in die Tropfschale.

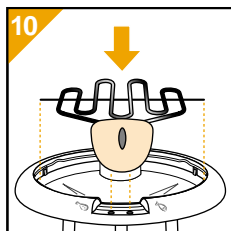


- Setzen Sie die Grillplatte auf (Abb. 12 und 13).



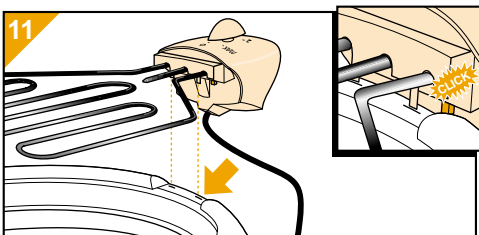
- Tragen Sie mit einem Pinsel etwas Öl auf die Grillplatte auf (Abb. 14).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie es ca. 15 Minuten vorheizen (Abb. 15).

- Setzen Sie die Tropfschale ein ("Klick", Abb. 8).
- Benutzen Sie zum Nachfüllen der Wasserwanne während des Grillens immer die Einfüllöffnung (G) (Abb. 9).
- Setzen Sie das Heizelement mit dem Bedienungsfeld auf (Abb. 10 und 11).



Hinweise

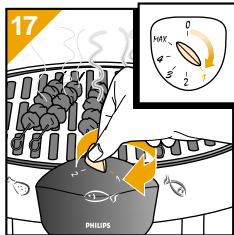
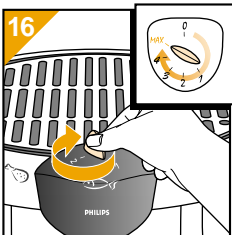
- Halten Sie Fisch und Fleisch bis zum Moment, an dem Sie mit dem Grillen beginnen, im Kühlschrank frisch.
- Verwenden Sie für die gegrillten Speisen anderes Besteck und andere Schneidplatten als für das rohe Grillgut.
- Salzen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch erst nach dem Grillen, sonst wird ihm zu viel Saft entzogen. Selbstverständlich können Sie hinterher die fertigen Speisen salzen.
- Verwenden Sie nur Fleisch, Geflügel und Fisch von bester Qualität. Schneiden Sie es in Stücke bzw. Scheiben von 0,5 bis 2 cm gleichmäßiger Dicke, ohne es einzukerben oder zu klopfen.
- Achten Sie darauf, daß immer eine Schicht Wasser in der Wasserwanne ist. So entwickelt sich kein Fettschmauch, und die Reinigung wird erleichtert. Gießen Sie während des Grillens bei Bedarf Wasser nur über die Einfüllöffnung nach. Vorsicht: Gießen Sie kein Wasser auf das Heizelement.
- Wenn Sie Würste grillen, so stechen Sie erst einige Löcher hinein, sonst platzen die Würste, verspritzen Fett und trocknen aus.



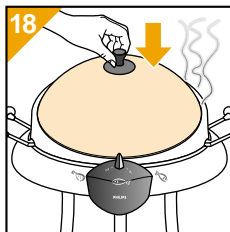
- Vergewissern Sie sich, daß der Sicherheitsschalter an der Unterseite des Bedienungsfeldes eingreift ("Klick") (Abb. 11), wenn das Bedienungsfeld eingesetzt wird.

- Wenden Sie das Grillgut regelmäßig von Zeit zu Zeit, **dann wird es von allen Seiten gebräunt und durch und durch gar.**
- Es empfiehlt sich, Fisch zuvor in Aluminiumfolie einzuwickeln.
- Fleisch sollte mit Haushaltspapier trockengetupft werden, bevor es auf die Grillplatte gelegt wird.
- Die Grillzeit ist vor allem von der Dicke des Grillguts abhängig und nicht von seinem Gewicht. Schneiden Sie das Grillgut nicht zu dick.
Wichtig: Fleisch, besonders Schweinefleisch und Fisch müssen durch und durch gar sein - auch in der Mitte!
- Die besten Grillergebnisse im Haus erreicht man, wenn man den Windschirm nicht verwendet. Man kann jedoch den Windschirm zusammen mit dem Deckel benutzen.

Nur Type HD 4437/87



- Heizen Sie mit maximaler Temperatur vor (Abb. 16).
- Sie können das Grillgut bei Position 1 einige Zeit warmhalten. Setzen Sie den Deckel auf den Windschild (Abb. 17 und 18).



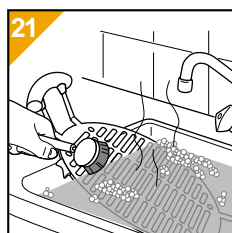
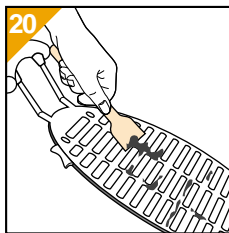
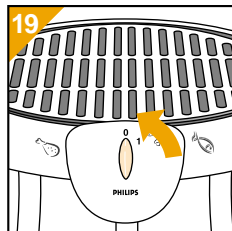
- Gareinstellungen:
 - 1 Zum Warmhalten der Speisen
 - 2 - 3 Zum Schmelzen von Käse (z.B. auf einem Baguette) bei geschlossenem Deckel
 - 3 Zum Schmoren von größeren Fleischstücken bei geschlossenem Deckel
- 3-MAX** Zum Grillen von mariniertem Fleisch, von Fisch, frischem Gemüse und Obst
- MAX** Zum Grillen von Fleisch

alle Typen

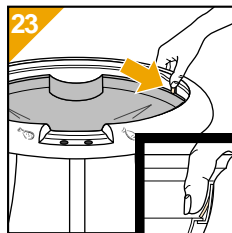
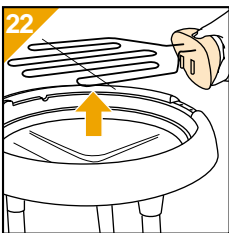
Reinigen

- **Tauchen Sie das Heizelement und den Griff niemals in Wasser!**

- Schalten Sie nach Gebrauch zuerst das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Abb. 19). Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen.



- Nehmen Sie die Grillplatte vom Gerät ab. Verunreinigungen entfernen Sie am besten mit einem Spatel (Abb. 20). Sie können die Grillplatte in heißem Wasser abwaschen, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben (Abb. 21).
- Wir raten Ihnen nachdrücklich, die Grillplatte gleich nach Gebrauch zu reinigen.
- Sie können hierzu feine, seifenhaltige Topfreiniger verwenden.
- Die Zwischenräume lassen sich mit einer Drahtbürste säubern.



- Nehmen Sie das Heizelement aus der Tropfschale (Abb. 22), und legen Sie es vorsichtig an einer sicheren Stelle ab.
- Nehmen Sie die Tropfschale zum Reinigen ab (Abb. 23), und spülen Sie sie mit einem Spülschwamm in heißem Wasser aus, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.

- Leeren Sie die Wasserwanne.
- **Bewahren Sie das Gerät nach dem Reinigen an einem trockenen Ort auf.** Vor allem das Heizelement ist feuchtigkeitsempfindlich.
- Im Laufe der Zeit kann sich die Wasserwanne durch Kalkstein verfärben. Das beeinträchtigt nicht ihre Funktion.

Marinaden

Marinaden geben Ihrem gegrillten Fleisch oder Fisch einen besonderen Geschmack.

Sie finden hier einige Vorschläge, wie Sie Marinaden zubereiten können.

Sie können diese Rezepte selbstverständlich nach Belieben Ihrem persönlichen Geschmack anpassen. Bereiten Sie Ihre eigenen Spezialitäten zu, indem Sie andere oder weitere Zutaten nehmen, bzw. das eine oder andere fortlassen.

Mischen Sie alle Zutaten gut. Lassen Sie das Fleisch/den Fisch ca. 2 Stunden in der Marinade liegen. Trocknen Sie die marinierten Stücke vor dem Grillen mit Haushaltspapier gründlich ab, bevor Sie mit Öl bestrichen und gegrillt werden.

Basis-Marinade

4 El Wein oder Essig

Gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Pfefferkörner, Lorbeer, Thymian, Majoran.

Zwiebeln, feingeschnitten.

Weißweinmarinade, speziell für Fisch

½ l Weißwein

1 Tl Thymian

1 Tl Basilikum

1 Tl Petersilie

je 1 Prise Pfeffer und Salz

1 El Öl

Zitronenmarinade, für Kalbfleisch und Fisch

4 El Öl

4 El Zitronensaft

1 Zwiebel, feingeschnitten

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker

1 Tl Thymian

1 Tl Majoran

Rotweinmarinade, für Rindfleisch

½ l Rotwein

2 El Öl

1 Zwiebel, feingeschnitten

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

2 Lorbeerblätter

1 Tl Thymian

1 Nelke

je 1 Prise Salz und Pfeffer

Soßen

Pikante Grillsoße

½ l Wasser

Einige Tropfen Tabasco

1 Prise Salz

1 Zwiebel, feingeschnitten

1 Tl Chilipulver

1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

2 El brauner Zucker

1 Tl Paprikapulver

2 El Worcestersoße

1 Prise Cayennepfeffer

½ El Tomatenketchup

Geben Sie alle Zutaten in einen Topf, und lassen Sie sie aufwallen.

Lassen Sie die Soße bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde kochen.

Kapernsoße

4 El Joghurt

2 El Olivenöl

1 El Zitronensaft

1 Tl Currypulver

1 Tl Paprikapulver

1 El Kapern

½ Zwiebel, feingeschnitten

1 Tl frische Petersilie, feingehackt

Pikante Tomatensoße

5 El Tomatenketchup

3 El Olivenöl

1 El Senf

1 Tl Currypulver

1 Tl Paprikapulver

Salz und Pfeffer

Belangrijk

- Lees deze gebruiksaanwijzing goed door en bekijk alle plaatjes voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Indien u een verlengsnoer gebruikt, let dan op het volgende:
 - het snoer dient geaard te zijn (3-aderig snoer met stekkers die voorzien zijn van randaarde);
 - het snoer dient geheel uitgerold te zijn om oververhitting te voorkomen (m.n. bij kabelhaspels);
 - de doorsnede van de aders dient minstens 1 mm² te bedragen. (Snoer geschikt voor stroomsterkte van 10 Ampère.)
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Controleer het snoer van dit apparaat regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit indien het snoer beschadigd is.
- Het is aan te raden het apparaat van stroom te voorzien via een aardlekschakelaar met een waarde van max. 30 mA.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik in dit apparaat geen houtskool of dergelijke brandbare materialen.
- Zorg voor een veilige en stabiele opstelling. Laat voldoende ruimte vrij rond en boven het apparaat.
- Zet het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (zoals tafellaken, gelakt tafelblad, boven parket of tapijt).
- Let erop dat tijdens het gebruik niemand over het snoer kan struikelen of eraan kan trekken. Zorg ervoor dat het snoer niet in de weg ligt.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat erg warm. Laat daarom geen voorwerpen op of tegen het apparaat staan wanneer u het in werking hebt gesteld.
- Houd kinderen in het oog: met name wanneer het apparaat heet is.
- Giet altijd vóór het gebruik water in de buitenbak. Vul deze tot de aanduiding MAX, maar giet nooit meer dan 1½ liter water in de buitenbak.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik steeds een laag water in de buitenbak is. Vul het water regelmatig bij.
- Giet nooit water op het verwarmingselement.
- Voorkom oververhitting: dek de grill nooit geheel af met aluminiumfolie.
- **BELANGRIJK:** Het is niet aan te raden vet vlees te grillen (zoals grote kippepoten, en vooral het vel daarvan, omdat deze veel vet bevatten). Het vet zou op het verwarmingselement kunnen druppelen, waardoor vlammen kunnen ontstaan en het voedsel aanbrandt. Wij adviseren u vette kippepoten vóór in kokend water (20-25 minuten) of in een magnetron gaar te maken. Op deze wijze verwijdert u het meeste vet en bent u er ook zeker van dat het voedsel helemaal gaar is, wat van belang is voor uw gezondheid.
- In de loop van de tijd zal er aan de binnenzijde van de buitenbak verkleuring ontstaan als gevolg van kalkaanslag. Dit is in het geheel niet schadelijk.
- Maak het apparaat schoon zoals aangegeven. Dompel het verwarmingselement en/of het bedieningspaneel nooit in water.
- Neem na gebruik meteen de stekker uit het stopcontact. Laat dan het apparaat afkoelen.
- Vermijd het verwarmingselement aan te raken.

Algemene beschrijving (fig. 2 op pag. 3)

Alle types:

- A Handvatten
- B Rooster
- C Verwarmingselement
- D Controlelampje
- E Bedieningspaneel (bevestigd aan verwarmingselement)
- F Binnenbak (verchroomd staal)
- G Vulopening (voor (bij)vullen met water)
- H Buitenbak

Alleen bij types HD 4435/85 en HD 4436/86:

- I Aan/uit schakelaar

Alleen bij types HD 4436/86 en HD 4437/87:

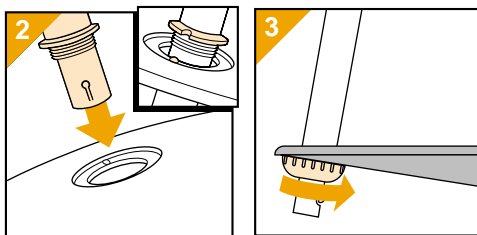
- J Windscherm
- K Poten: bovenste delen
- L Tussenblad (voor bv. barbecue gereedschap)
- M Koppelstukken
- N Poten: onderste delen
- O Voeten

Alleen bij type HD 4437/87:

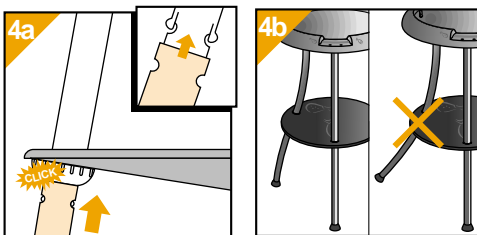
- P Deksel
- Q Aan/uit schakelaar met warmteregelaar (Draai rechtsom voor hogere temperatuur.)

Alleen types HD 4436/86 en HD 4437/87

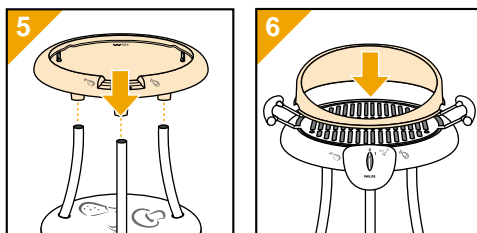
Montage



- Monteer het onderstel; steek de bovenste delen van de poten door de openingen van het tussenblad (fig. 2).
Let op de juiste stand van de poten.
- Draai de moeren vast (fig. 3).



- Bevestig de onderste delen van de poten ("Klik") (fig. 4a). Let op de juiste stand (fig. 4b). (Druk de nokjes in om de poten te demonteren.)

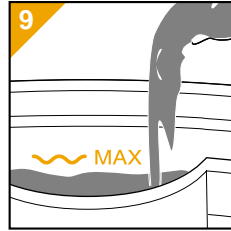
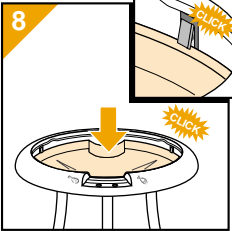
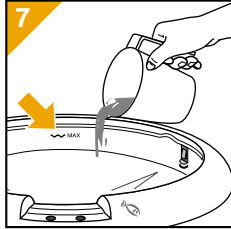


- Zet het tussenblad goed vast door de moeren aan te draaien.
- Plaats de basis barbecue unit op het onderstel (fig. 5).
- Als de barbecue helemaal klaar is voor gebruik (zie ook fig. 8-14), kunt u het windscherm op zijn plaats zetten (fig. 6).
- Zet de barbecue op een vlakke ondergrond om instabiliteit te voorkomen!
- Zet de barbecue zodanig neer dat het bedieningspaneel uit de wind staat. Dit verzekert een optimale werking.

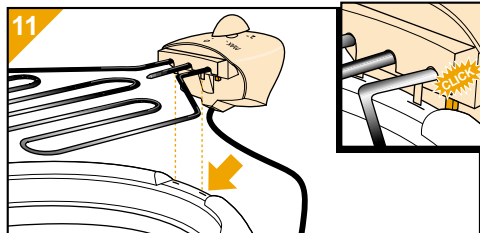
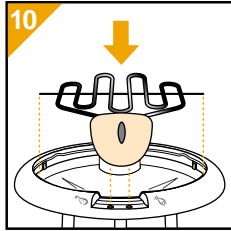
Alle types

Vóór het gebruik

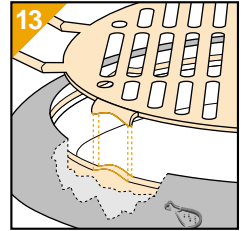
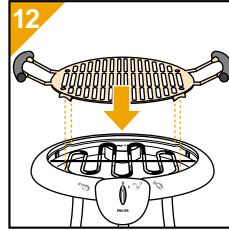
- Was vóór het eerste gebruik het rooster af. Goed afdrogen.
- Giet koud water in de buitenbak (fig. 7). N.B.: Vul niet hoger dan de aanduiding MAX.



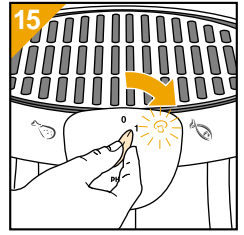
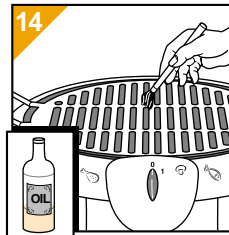
- Voor de beste resultaten: giet geen water in de binnenbak.
- Plaats de binnenbak ("Klik!") (fig. 8).
 - Wanneer tijdens gebruik het water bijgevoeld moet worden, kan dit gebeuren via de vulopening (fig. 9).



- Plaats het bedieningspaneel (fig. 10, 11).
- Wees er zeker van dat de veiligheidsschakelaar aan de onderkant van het bedieningspaneel is geactiveerd wanneer het apparaat wordt aangezet ("Klik!") (fig. 11).



- Zet het rooster op zijn plaats (fig. 12, 13).



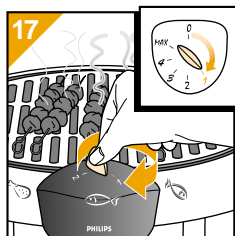
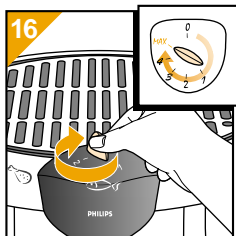
- Breng met een kwastje wat olie aan op het rooster (fig. 14).
- Steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in en laat het ca. 15 minuten opwarmen (fig. 15).

Tips

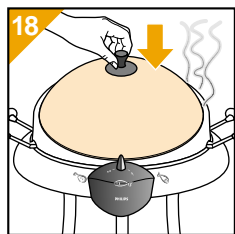
- Let op: Houd het vlees, vis en gevogelte koud en vers in de koelkast totdat u het inderdaad gaat grillen.
- Gebruik voor het rauwe voedsel niet hetzelfde bestek en dezelfde snijplank als voor de gegrilde etenswaren.
- Zout het vlees, de vis of de kip niet vóór het grillen: dan wordt er te veel vocht aan onttrokken. Na het grillen kunt u er natuurlijk wel zout op strooien.
- Gebruik vlees, kip(filet) of vis van goede kwaliteit, in plakken/moten van 1½ - 2 cm dik die niet platgeslagen of ingekerfd zijn.
- Gebruik het apparaat altijd met water in de buitenbak. Dat voorkomt warm en maakt het schoonmaken van de binnenbak gemakkelijker. Voeg zonnig water toe tijdens het barbecuen. Let op: Niet op het verwarmingselement gieten! Giet het water alleen door de speciale vulopening.
- Als u worstjes wilt grillen, prik er dan eerst een aantal gaatjes in. (Dit voorkomt dat de worstjes open barsten, wat voor hete vetstappers kan zorgen, waardoor de worstjes kunnen uitdrogen.)

- Keer de etenswaren op de grill regelmatig om. **Dan worden ze overal goed gaar en egaal bruin.**
- Het is aan te raden vis vóór het grillen in te pakken in aluminiumfolie.
- Om te voorkomen dat vlees aan het rooster blijft plakken, is het raadzaam om het vlees, vóórdat u het op het rooster legt, droog te deppen met een keukendoek.
- De benodigde grilltijd is vooral afhankelijk van de dikte van het vlees, de kip of de vis. (Niet van het gewicht.)
Let op: Vooral varkensvlees, gehakt en vis moeten door-en-door gaar zijn!
Zorg ervoor dat de stukken niet te dik zijn.

Alleen bij type HD 4437/87



- Kies de hoogste temperatuur voor het voorverwarmen (fig. 16).
- U kunt gegrild voedsel enige tijd warmhouden. Kies positie 1 en plaats het deksel op het windscherm (fig. 17, 18).



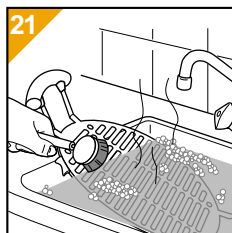
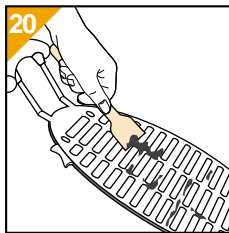
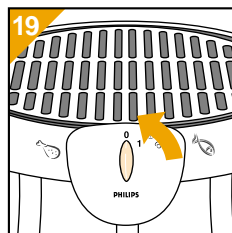
- Kookstanden:

- 1 Voedsel warm houden
- 3 Braden (van dikke stukken vlees)
- 3-MAX** Grillen van gemarineerd vlees, verse groenten en fruit
- MAX** Grillen van vlees

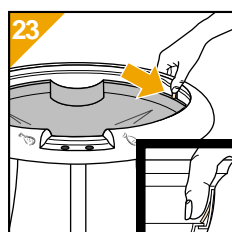
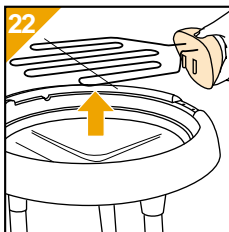
Alle types

Schoonmaken

- **Dompel het verwarmingselement en/of het bedieningspaneel nooit in water.**
- Schakel het apparaat na gebruik uit (fig. 19) en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.



- Neem het rooster van het apparaat. Vastklevende voedselresten kunt u met een spatel verwijderen (fig. 20). U kunt het rooster afwassen in heet sop (fig. 21) of in de vaatwasser.
- Het is sterk aan te raden het rooster direct na gebruik schoon te maken.
- U kunt Brillo soap pads (zeer fijne schuurkussentjes met zeep) gebruiken om het rooster schoon te maken.
- U kunt een staalborstel gebruiken om de tussenruimtes in het rooster schoon te maken.



- Til het verwarmingselement van zijn plaats (fig. 22). Leg het voorzichtig even weg op een veilige ondergrond (bijv. steen).
- Voor grondig schoonmaken kunt u de binnenbak losmaken van de buitenbak (fig. 23). U kunt een kunststof schuurdoekje of schuurspoons gebruiken.
- Giet de buitenbak leeg.
- **Berg het apparaat na het schoonmaken op een droge plaats op.** (Vooral het verwarmingselement is gevoelig voor vocht.)

- In de loop van de tijd zal er aan de binnenzijde van de buitenbak verkleuring ontstaan als gevolg van kalkaanslag. Dit is in het geheel niet schadelijk.

Marinades

Met een marinade kunt u het vlees of de vis voor de barbecue een bijzondere smaak geven. Hieronder volgt een aantal suggesties voor marinades.

Natuurlijk kunt u er naar eigen creativiteit en smaak aan veranderen: door toevoegen of weglaten maakt u zo uw eigen specialiteiten.

Alle ingrediënten goed vermengen. Het vlees erin leggen en 2 uur laten intrekken.

Denkt er om overtollige marinade van het vlees te verwijderen vóór het grillen.

Eenvoudige basismarinade

4 eetlepels wijn of azijn diverse kruiden (zoals peterselie, peperkorrels, laurier, tijm, majoraan) gesnipperde ui.

Marinade met witte wijn (speciaal voor vis)

½ liter witte wijn
1 theelepel tijm
1 theelepel basilicum
1 theelepel peterselie
mespuntje peper en zout
1 eetlepel olie

Citroenmarinade

(voor lamsvlees, vis)
4 eetlepels olie
4 eetlepels citroensap
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook (verkruideld)
mespuntje zout, peper, suiker
1 theelepel tijm
1 theelepel majoraan

Rode wijnmarinade (voor rundvlees)

½ liter rode wijn
2 eetlepels olie
1 gesnipperde ui
1 teentje knoflook (verkruideld)
2 laurierblaadjes
1 theelepel tijm
1 kruidnagel
mespuntje zout en peper

Sauzen

Gekruide Grillsaus

½ liter water
enkele druppels tabasco
mespuntje zout
1 fijngehakte ui
1 theelepel chilipoeder
1 teentje knoflook (verkruideld)
2 eetlepels bruine suiker
1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels worcestersaus
1 mespunt cayennepeper
½ eetlepel tomatenketchup
Doe alle ingrediënten in een pan en verhit ze.
Laat de saus een half uur zachtjes doorsudderen op een lage stand.

Kappertjessaus

4 eetlepels yoghurt
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 eetlepel kappertjes
½ fijngesnipperde ui
1 eetlepel fijngehakte verse peterselie

Pikante tomatensaus

5 eetlepels tomatenketchup
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel mosterd
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel paprikapoeder
zout en peper

IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore corrisponda a quella della rete locale.
- Collegare l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra.
Se utilizzate una prolunga, ricordate che:
 - la prolunga dovrà essere provvista di messa a terra;
 - la prolunga dovrà essere srotolata completamente (soprattutto nel caso di prolunghe su bobine chiuse);
 - la sezione di ciascun filo dovrà essere di almeno 1 mm² (cavo adatto per una corrente di 10 Amp.)
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito esclusivamente presso un Centro di Assistenza Philips o un rivenditore autorizzato in quanto possono essere necessari attrezzi o utensili speciali.
- Controllate periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Non utilizzate l'apparecchio con il cavo danneggiato.
- Si consiglia di alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente di scatto non superiore a 30 mA.
- **ATTENZIONE:** Non usare mai carbone o simili materiali infiammabili o combustibili nell'apparecchio.
- Assicuratevi che il barbecue/grill sia posizionato orizzontalmente e in modo stabile. Fate in modo che ci sia spazio sufficiente attorno all'apparecchio.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici poco stabili o delicate (tovaglie, piani verniciati, parquet o tappeti).
- Fate in modo che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o tirarlo inavvertitamente. Verificate che il cavo non intralci il passaggio.
Tenete il cavo lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio diventerà bollente durante l'uso: fate in modo che nessun oggetto rimanga a contatto con l'apparecchio dopo averlo acceso.
- Fate attenzione ai bambini, soprattutto quando l'apparecchio è caldo.
- Prima dell'uso, riempite il vassoio esterno con acqua fino al livello "MAX"; non superate la dose massima di 1,5 l. di acqua.
- Durante l'uso, controllate che ci sia sempre acqua nel vassoio; aggiungetene all'occorrenza.
- Non versate mai acqua sulla serpentina.
- Evitate il surriscaldamento dell'apparecchio: non coprite mai completamente il grill con la carta d'alluminio.
- **IMPORTANTE:** Si consiglia di non cucinare carne molto grassa (ad esempio le cosce di pollo con la pelle, che contengono molto grasso) in quanto il grasso potrebbe colare e causare piccole fiammate che farebbero bruciare il cibo.
In questo caso, si consiglia pertanto di pre-cuocere le cosce in acqua bollente per 20-25 minuti o nel forno a microonde prima di cuocerle sul grill, per eliminare parte del grasso. In questo modo avrete anche la certezza che la carne sarà ben cotta, a vantaggio della vostra salute.
- Col tempo il lato interno del bacino esterno si scolorirà a conseguenza della formazione di calce. Si tratta qui di un fenomeno del tutto innocuo.
- Per pulire l'apparecchio, seguite le indicazioni riportate. Non immergete mai la serpentina e/o il pannello di controllo nell'acqua.
- Togliete la spina dalla presa immediatamente dopo l'uso e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Non toccate la serpentina.

Descrizione generale (vedere fig. 1 a pag. 3)

Tutti i modelli

- A** Maniglie
- B** Grill
- C** Serpentina
- D** Spia
- E** Pannello di controllo (fissato alla serpentina)
- F** Vassoio interno (in acciaio cromato)
- G** Apertura di riempimento (per introdurre l'acqua)
- H** Vassoio esterno

Solo per i modelli HD 4435/85 e HD 4436/86

- I** Interruttore ON/OFF

Solo per i modelli HD 4436/86 e HD 4437/87

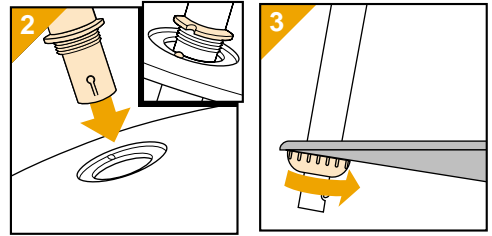
- J** Protezione
- K** Gambe: parte superiore
- L** Mensola (per gli attrezzi del barbecue)
- M** Giunti
- N** Gambe: parte inferiore
- O** Piedini

Solo per il modello HD 4437/87

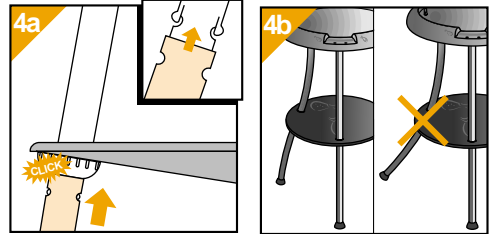
- P** Coperchio
- Q** Interruttore ON/OFF con controllo della temperatura (Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura)

Solo modelli HD 4436/86 e HD 4437/87

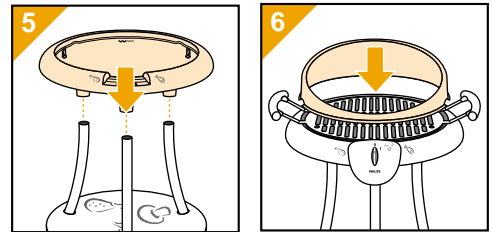
Montaggio



- Montate il supporto; introducete la parte superiore delle gambe attraverso le apposite aperture della mensola (fig. 2). Verificate la corretta posizione.
- Fissate i dadi (fig. 3).



- Montate la parte inferiore delle gambe ("Click!") (fig. 4a). Verificate la corretta posizione (fig. 4b). (Premete il gancio a molla per staccare le gambe.)
- Fissate il vassoio con gli appositi dadi.



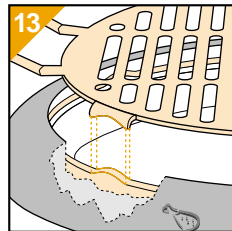
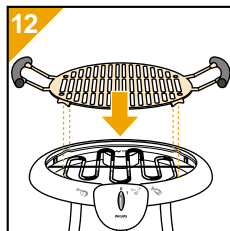
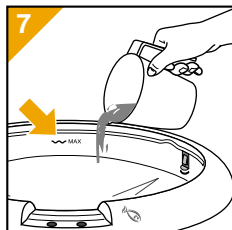
- Appoggiate la base del barbecue sul piedistallo (fig. 5).
- Quando il barbecue è pronto per l'uso (vedere le fig. 8-14), posizionate anche la protezione (fig. 6).
- Appoggiate sempre il barbecue su una superficie piana e ben stabile per evitare che possa cadere!
- Per un risultato ottimale, posizionate il barbecue in modo tale che il pannello di controllo risulti controvento.

Tutti i modelli

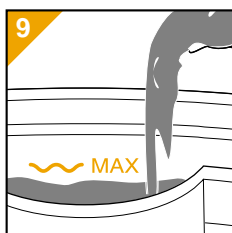
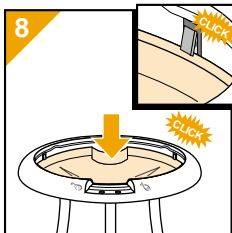
- Lavate e asciugate con cura il grill prima dell'uso.

- Versate acqua fredda nel vassoio esterno (fig. 7).

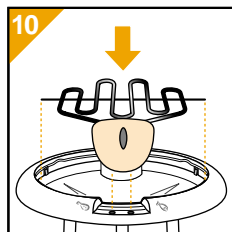
Nota: non superate il limite MAX. Per un risultato ottimale, evitate di versare l'acqua nel vassoio interno.



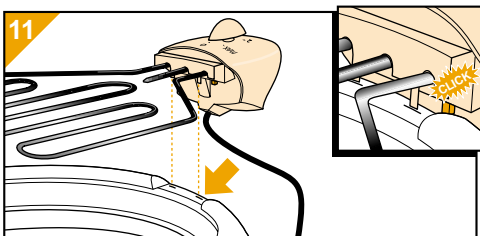
- Posizionate il grill (fig. 12, 13).



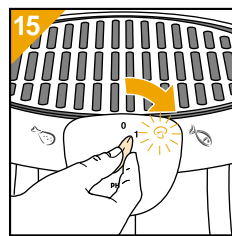
- Sistemate il vassoio interno ("Click!") (fig. 8).
- Se dovete aggiungere dell'acqua mentre l'apparecchio è in funzione, utilizzate la apertura apposita (fig. 9).



- Posizionate il pannello di controllo (fig. 10, 11).



- Verificate che l'interruttore di sicurezza, posto nella parte inferiore del pannello di controllo, sia attivato quando l'apparecchio è acceso ("Click!") (fig. 11).



- Spennellate il grill con un po' di olio (fig. 14). Inserite la spina nella presa. Accendete l'apparecchio e lasciate riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti (fig. 15).

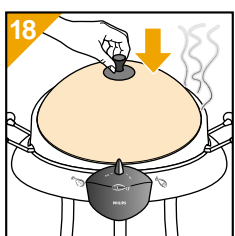
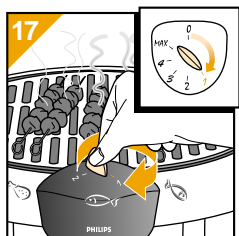
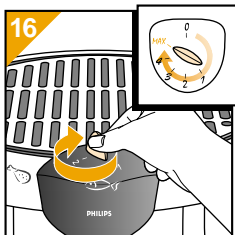
Consigli

- Tenete il pesce e la carne nel frigorifero fino a quando dovete cuocerli sulla griglia.
 - Non usate lo stesso coltello e lo stesso tagliere per la carne cruda e quella cotta.
 - Non salate la carne o il pesce prima di cuocerli sulla griglia per evitare la fuoriuscita dei succhi. Ovviamente potrete salarli una volta cotti.
 - Usate sempre carne o pesce di ottima qualità, tagliati a fette/pezzi di 1,5 - 2 cm., senza batterli.
 - Quando usate l'apparecchio, controllate che ci sia sempre acqua a sufficienza nel vassoio esterno. In questo modo eviterete la formazione di fumo e renderete molto più facile la pulizia del vassoio interno.
 - Se necessario, aggiungete altra acqua durante la cottura.
- Nota: Non versate mai l'acqua sulla serpentina! Utilizzate esclusivamente la apertura apposita.
- Se volete cuocere le salsicce, non dimenticate di forarle con una forchetta (per evitare che scoppino facendo schizzare il grasso dappertutto e che risultino troppo asciutte).
 - Girate di tanto in tanto il cibo sulla griglia per evitare di bruciarlo e consentire una cottura uniforme.
 - Si consiglia di avvolgere il pesce nella carta d'alluminio prima di cuocerlo alla griglia.

- Controllate che la carne sia ben asciutta prima di grigliarla. Se necessario, asciugatela con della carta assorbente o da cucina.
- Il tempo di cottura dipenderà sostanzialmente dallo spessore dei pezzi di carne o pesce (e non dal peso).
Attenzione: Ricordate di cuocere bene soprattutto la carne di maiale, la carne trita e il pesce. A questo proposito, controllate che lo spessore non sia eccessivo.
- Per ottenere i risultati migliori dentro casa, vi consigliamo di non utilizzare lo schermo. E' possibile, comunque, utilizzare lo schermo in combinazione con la cappa.

Solo modello HD 4437/87

- Selezionate la temperatura massima per riscaldare l'apparecchio (fig. 16).
- Per tenere il cibo in caldo sul grill, selezionate la posizione 1 e mettete il coperchio (fig. 17, 18).



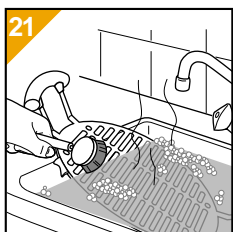
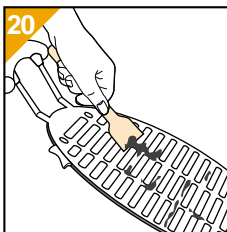
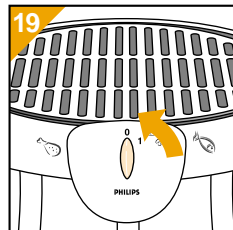
- Impostazioni di cottura:

- 1 Per tenere il cibo caldo
- 2 - 3 Per fondere formaggio (ad es., su un pane a bastone) sotto il coperchio
- 3 Per rosolare pezzi di carne sotto il coperchio
- 3-MAX Per cuocere carne marinata, pesce, verdura e frutta fresca
- MAX Per cuocere la carne

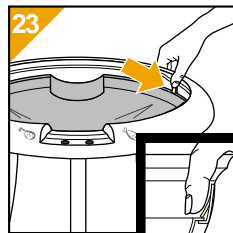
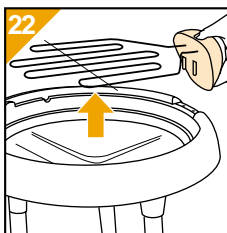
Tutti i modelli

Pulizia

- **Non immergete la serpentina e/o il pannello di controllo nell'acqua.**
 - Dopo l'uso, spegnete l'apparecchio (fig. 19) e togliete la spina.
 - Lasciate raffreddare l'apparecchio.



- Togliete il grill dall'apparecchio. Per rimuovere le parti attaccate, utilizzate una spatola (fig. 20).
- Potete lavare il grill in acqua calda saponata (fig. 21) o nella lavastoviglie.
- Si consiglia caldamente di pulire il grill subito dopo l'uso.
- Per pulire il grill, potete utilizzare anche spugnette saponate leggermente abrasive.
- Per pulire fra gli spazi del grill, potete utilizzare una spazzola di metallo.



- Sollevate la serpentina dalla sua sede (fig. 22) e appoggiatela delicatamente su una superficie piana e resistente (ad es. un sasso). Estraiete il vassoio interno da quello esterno (fig. 23).
- Per pulire il vassoio, utilizzate una spugna saponata.

- Svotate il vassoio esterno.
- **Dopo l'uso, riponete l'apparecchio in un luogo asciutto.** (Soprattutto la serpentina è sensibile all'umidità).
- Con il passare del tempo, le pareti interne del vassoio esterno potrebbe scolorire leggermente per effetto del deposito di calcare. Si tratta di un fenomeno innocuo.

MARINATA

Una buona marinata può conferire un sapore speciale alla carne o pesce cotta sul barbecue. Qui di seguito vi forniamo alcuni suggerimenti per marinare la carne o il pesce. Ovviamente, potrete modificare tali ricette in base al vostro gusto personale. Aggiungendo o togliendo alcuni ingredienti, riuscirete ad ottenere la marinata più giusta per le vostre esigenze!

Mescolate tutti gli ingredienti con cura. Immergete la carne o il pesce nel composto preparato e lasciateli marinare per circa 2 ore.
Nota: Prima di cuocere i cibi, ricordate di scolarli dalla marinata.

Marinata di base

4 cucchiaini di vino o aceto
erbe aromatiche miste (prezzemolo, pepe in grani, alloro, timo, maggiorana)
cipolla (tritata finemente)

Marinata al vino bianco (particolarmente adatta per il pesce)

½ l. di vino bianco
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di basilico
1 cucchiaino di prezzemolo
sale e pepe
1 cucchiaio d'olio

Marinata al limone (per la carne di vitello e il pesce)

4 cucchiaini d'olio
4 cucchiaini di succo di limone
1 cipolla (tritata finemente)
1 spicchio d'aglio (schiacciato)
sale e pepe
1 cucchiaino di timo
1 cucchiaino di maggiorana

Marinata al vino rosso (per la carne di manzo)

½ l. di vino rosso
2 cucchiaini d'olio
1 cipolla (tritata finemente)
1 spicchio d'aglio (schiacciato)
2 foglie d'alloro
1 cucchiaino di timo
1 chiodo di garofano
sale e pepe

SALSE

Salsa piccante

½ l. d'acqua
alcune gocce di tabasco
sale
1 cipolla (tritata finemente)
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
1 spicchio d'aglio (schiacciato)
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 cucchiaino di paprika
2 cucchiaini di worcester
1 punta di pepe di caienna
½ cucchiaino di ketchup
Mettete tutti gli ingredienti in una padella e portate a ebollizione.
Lasciate restringere la salsa su fuoco bassissimo per mezz'ora.

Salsa ai capperi

4 cucchiaini di yogurt
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaino di curry
1 cucchiaino di paprika
1 cucchiaino di capperi
½ cipolla (tritata finemente)
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Salsa di pomodoro piccante

5 cucchiaini di ketchup
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di curry
1 cucchiaino di paprika
sale e pepe

Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones, conjuntamente con las ilustraciones.
- Antes de conectar el aparato, comprueben que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la existente en su hogar.
- Conecten su aparato solamente a una base de enchufe con toma de tierra.
- Cuando usen un prolongador del cable de red, presten una especial atención a lo siguiente :
 - El prolongador debe estar provisto de toma de tierra (3 conductores con sus correspondientes clavijas).
 - El prolongador debe estar completamente desenrollado (Especialmente en el caso de prolongadores en carretes cerrados).
 - La sección de cada conductor debe ser, al menos , de 1 mm² (Prolongador adecuado para una corriente de 10 Amperios).
- Si el cable de red del aparato se deteriora, solo debe ser reemplazado por Philips o por uno de sus Servicios Oficiales, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- El cable de red de este aparato debe ser regularmente comprobado desde el punto de vista de signos de deterioro.

No usen nunca el aparato si el cable de red está deteriorado.
- Es recomendable conectar el aparato a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) que tenga una corriente de disparo no superior a 30 mA.
- **ADVERTENCIA:** No utilice en este aparato carbón ni otros combustibles similares.
- Asegúrense de que la Barbacoa / Parrilla esté en una posición estable y segura. Dejen suficiente espacio libre alrededor del aparato.
- No coloquen el aparato sobre una superficie vulnerable (Por ejemplo, un mantel, la parte superior de una mesa barnizada, parquet o una alfombra)
- Asegúrense de que nadie tropiece con el cable de red o estire de él mientras usen el aparato. Asegúrense de que el cable de red no esté en un lugar de paso.
- Mantengan el cable de red lejos de las partes calientes del aparato.
- El aparato se tornará muy caliente durante el uso. Asegúrense de que no haya objetos sobre o apoyados en el aparato después de ponerlo en marcha.
- Mantengan una vigilancia especial sobre los niños, sobre todo cuando el aparato esté caliente.
- Antes del uso, llenen siempre la bandeja exterior con agua hasta la indicación MAX pero nunca viertan más de 1'5 litros de agua en la bandeja exterior.
- Asegúrense de que siempre haya agua en la bandeja exterior durante el uso y rellénela regularmente.
- No viertan nunca agua sobre el elemento calefactor.
- Eviten sobrecalentamientos. No cubran nunca la parrilla completamente con hojas de aluminio.
- **IMPORTANTE:** No es aconsejable parrillar carne grasa (Como muslos de pollo de tamaño grande y, especialmente, sus pieles ya que contienen mucha grasa). La grasa podría caer sobre el elemento calefactor y causar llamas que podrían llevar a que se quemaran los alimentos.

Para quitarles la mayor parte de grasa, les aconsejamos que cuezan previamente los muslos de pollo de tamaño grande en agua hirviendo (20-25 minutos) o que los cuezan parcialmente en un microondas antes de parrillarlos. Ello también garantizará que el alimento esté bien hecho, lo cual es importante para su salud.
- Con el paso tiempo usted observará un descoloramiento en la pared interior del cuenco exterior, provocado por la incrustación calcárea. Esto no es nocivo en absoluto.
- Limpie el aparato como se indica. No sumerjan nunca el elemento calefactor y/o el panel de control en agua.
- Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso y dejen que se enfríe.
- Eviten tocar el elemento calefactor.

Descripción general (fig. 1 de la página 3)

Todos los modelos :

- A** Empuñaduras
- B** Parrilla
- C** Elemento calefactor
- D** Lámpara piloto
- E** Panel de control (Fijado al elemento calefactor)
- F** Bandeja interior (Acero cromado)
- G** Abertura de llenado (Para llenar con agua)
- H** Bandeja exterior

Solo en los modelos HD 4435/85 y HD 4436/86 :

- I** Interruptor Paro/Marcha

Solo en los modelos HD 4436/86 y HD 4437/87 :

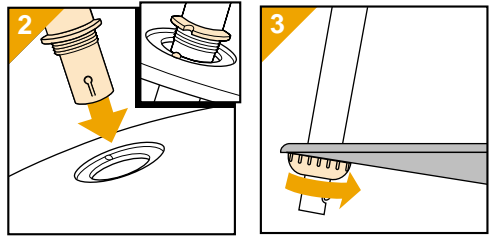
- J** Pantalla para el aire
- K** Patas : Secciones superiores
- L** Estante (Para, por ejemplo, utensilios de la Barbacoa)
- M** Uniones
- N** Patas : Secciones inferiores
- O** Pies

Solo en el modelo HD 4437/87 :

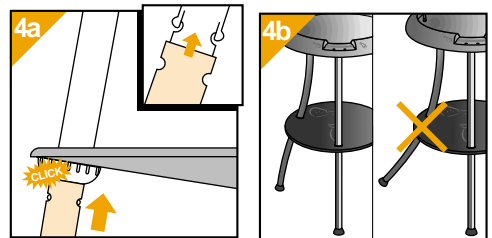
- P** Tapa
- Q** Interruptor Paro/Marcha con control del calor (Hagan girar en sentido horario para una temperatura más alta)

Solo en los modelos HD 4436 y HD 4437/87

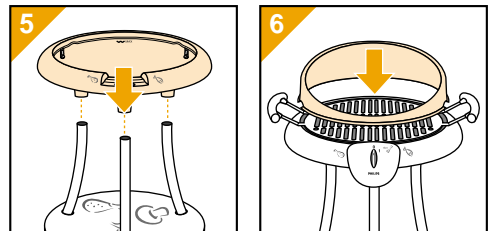
Montaje



- Monten el soporte. Coloquen las secciones superiores de las patas en las aberturas del estante (fig. 2). Comprueben la correcta posición.
- Fijen las tuercas (fig. 3).



- Monten las secciones inferiores de las patas (¡ Click !) (fig. 4a). Comprueben la correcta posición (fig. 4b). (Presione el gancho de mosquetón para desarmar las patas.)



- Aseguren la bandeja apretando las tuercas.
- Coloquen la unidad básica de la Barbacoa sobre el pedestal (fig. 5).
- Cuando la Barbacoa esté lista para el uso (Ver también las figs. 8 - 14), pueden colocar la pantalla para el aire (fig. 6).
- Para evitar inestabilidad, coloquen siempre la Barbacoa sobre una superficie plana.
- Coloquen la Barbacoa de modo que el panel de control enfoque lejos de la dirección del viento ya que ello asegura un funcionamiento óptimo.

Todos los modelos

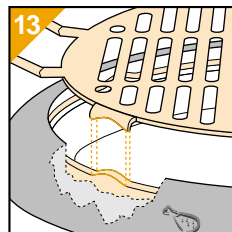
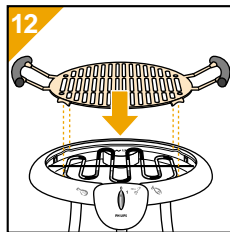
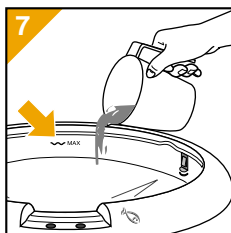
Antes del uso

• Antes del primer uso, laven y sequen la parrilla.

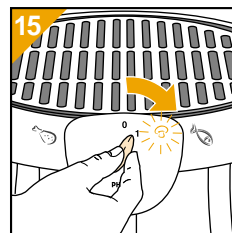
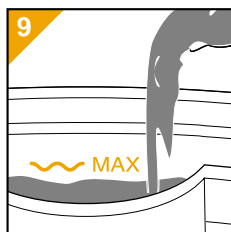
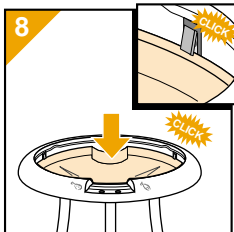
- Viertan agua fría en la bandeja exterior (fig. 7).

Notas : No llenen por encima de la indicación MAX.

Para obtener los mejores resultados, eviten verter agua en la bandeja interior.



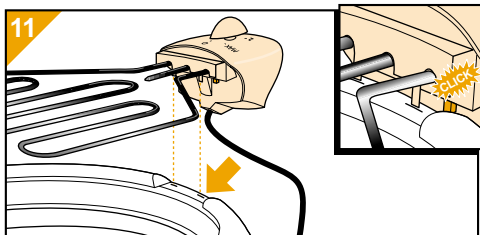
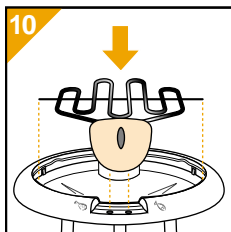
- Coloquen la parrilla (figs. 12 y 13).



- Con la ayuda de un pincel, pongan un poco de aceite sobre la parrilla (fig. 14).
- Enchufen el aparato a la red, pónganlo en marcha y dejen que se caliente durante unos 15 minutos (fig. 15).

- Coloquen la bandeja interior (¡ Click !)

(fig. 8).
- Cuando se necesite añadir agua durante el uso, pueden hacerlo a través de la abertura de llenado (fig. 9).



- Coloquen el panel de control (figs. 10 y 11).
- Asegúrense de que el interruptor de seguridad, situado en el fondo del panel de control, es activado al poner en marcha el aparato (¡Click!) (fig. 11).

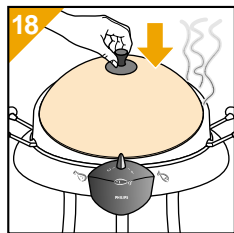
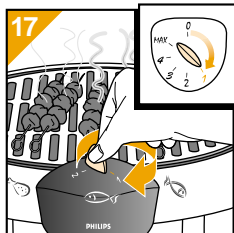
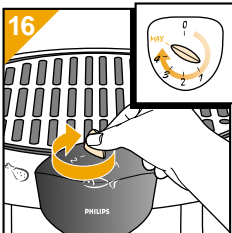
Consejos

- Mantengan la carne y el pescado fríos y frescos en la nevera hasta que realmente empiecen a asarlos.
- No usen la misma cuchillería y tabla de trincar para los alimentos crudos y asados.
- No salen la carne, pollo o pescado antes de asarlos ya que, con ello, se les extraería demasiado jugo.
Por supuesto, pueden salar los alimentos después de asados.
- Usen siempre carne, pollo o pescado de buena calidad, córtelas en trozos / rebanadas de 1'5 - 2 cm de grueso y que no estén trinchados o aplanados.
- Usen siempre el aparato con una capa de agua en la bandeja exterior. Ello evitará el humo y les facilitará mucho la limpieza de la bandeja interior.
Si es necesario, añadan agua durante la cocción.
Nota : ¡ No viertan agua sobre el elemento calefactor !
Viertan el agua solo a través de la abertura especial de llenado.
- Si desean asar salchichas, no olviden hacerles un cierto número de agujeros antes de parrillarlas (Esto evitará que la salchicha se reviente, lo cual podría hacer que grasa

caliente salpicase alrededor y que la salchicha se quedase sin jugo).

- A intervalos regulares, giren los alimentos sobre la parrilla, **con lo cual quedarán agradablemente tostados y bien hechos por todas partes.**
- Es aconsejable envolver el pescado en hojas de aluminio antes de parrillarlo.
- Para evitar que se pegue a la parrilla, es aconsejable secar la carne con un paño de cocina antes de ponerla sobre la placa de parrillar.
- El tiempo de parrillado requerido depende, principalmente, de los gruesos de la carne, pollo o pescado (Y no de sus pesos).
Atención : Especialmente el cerdo, la carne picada y el pescado deben quedar muy hechos.
- Asegúrense de que los trozos de carne no son demasiado gruesos.
- Para conseguir una parrillada perfecta en interiores, le aconsejamos que no utilice la pantalla para el aire, aunque también puede usarla en combinación con la tapa.

Solo modelo HD 4437/87

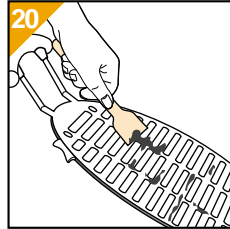
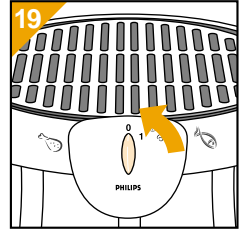


- Para calentar, seleccionen la temperatura máxima (fig. 16).
- Pueden mantener caliente el alimento parrillado durante algún tiempo. Seleccionen la posición 1 y coloquen la tapa sobre la pantalla para el aire (figs. 17 y 18).
- Posiciones de cocción :
 - 1 Para mantener la comida caliente
 - 2 - 3 Para derretir queso (por ejemplo, en un panecillo), con la tapa puesta
 - 3 Para cocinar trozos de carne con la tapa puesta
 - 3 - MAX Para asar a la parrilla carne marinada, pescado, verduras frescas y fruta
 - MAX Para asar carne a la parrilla.

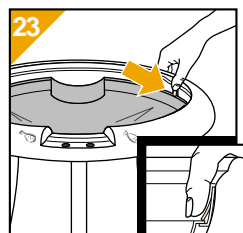
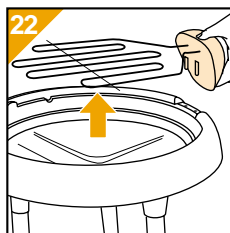
Todos los modelos

Limpieza

- **No sumerjan nunca en agua el elemento calefactor y/o panel de control.**
- Después del uso, primero paren el aparato (fig. 19), desenchúfelo de la red y dejen que se enfríe.



- Quiten la parrilla del aparato. Usando una espátula, pueden quitar las partículas pegadas (fig. 20).
- Pueden lavar la parrilla en agua caliente jabonosa (fig. 21) o en un lavavajillas.
- Les aconsejamos encarecidamente que laven la parrilla inmediatamente después del uso.
- Para limpiar la parrilla, pueden usar almohadillas jabonosas Brillo (Almohadillas abrasivas muy finas con jabón).
- Un cepillo de acero puede ser usado para limpiar entre las varillas de parrillar.



- Saquen el elemento calefactor de su posición (fig. 22) y colóquelo con cuidado sobre una superficie segura (Por ejemplo, de piedra) durante un momento.
- Para limpiarla, separe la bandeja interior de la bandeja exterior (fig. 23). Pueden usar una almohadilla fregadora de plástico o una esponja.
- Vacíen la bandeja exterior.

- **Después de limpiarlo, guarden el aparato en un lugar seco** (Especialmente el elemento calefactor es sensible a la humedad)
- Al cabo de un cierto tiempo, puede producirse alguna decoloración de la pared interior de la bandeja exterior debida a la fijación de cal. Ello es completamente inocuo.

Marinadas

Una marinada puede dar un sabor especial a su carne o pescado hechos en su barbacoa.

A continuación hallarán unas cuantas sugerencias para hacer marinadas.

Por supuesto, pueden adaptarlas a sus gustos y preferencias personales. Eliminando, cambiando o añadiendo ingredientes adicionales, pueden hacer sus propias especialidades.

Mezclen bien todos los ingredientes. Pongan la carne o el pescado en la marinada y déjenla actuar durante aproximadamente 2 horas.
Nota : Antes de parrillarlos, eliminen el exceso de marinada de los alimentos.

Marinada básica simple

4 cucharadas soperas de vino o vinagre.
Hierbas diversas (Tales como perejil, granos de pimienta, hoja de laurel, tomillo, mejorana).
Cebolla (Finamente cortada).

Marinada con vino blanco (Especialmente para pescado)

Medio litro de vino blanco.
1 cucharadita de café de tomillo.
1 cucharadita de café de albahaca.
1 cucharadita de café de perejil.
Un pellizco de pimienta y sal.
1 cucharada soperas de aceite.

Marinada de limón (Para carne de ternera, pescado)

4 cucharadas soperas de aceite.
4 cucharadas soperas de zumo de limón.
1 cebolla (Finamente cortada).
1 diente de ajo (Estrujado).
Un pellizco de sal, pimienta y azúcar.
1 cucharadita de tomillo.
1 cucharadita de mejorana.

Marinada de vino tinto (Para carne de vaca)

Medio litro de vino tinto.
2 cucharadas soperas de aceite.
1 cebolla (Finamente cortada).
1 diente de ajo (Estrujado).
2 hojas de laurel.
1 cucharadita de tomillo.
1 clavo de especia
Un pellizco de sal y pimienta.

Salsas

Salsa de especias para parrilladas

Medio litro de agua.
Algunas gotas de Tabasco.
Un pellizco de sal.
1 cebolla (Finamente cortada).
1 cucharadita de café de polvo de Chili.
1 diente de ajo (Estrujado).
2 cucharadas soperas de azúcar moreno.
1 cucharadita de café de pimentón en polvo.
2 cucharadas soperas de salsa Worcester.
Un pellizco de pimienta de Cayena.
Media cucharada soperas de salsa de tomate (Ketchup).

Pongan todos los ingredientes en una cazuela y háganlos llegar a la ebullición.
Dejen hervir la salsa a fuego lento durante media hora.

Salsa de alcaparras

4 cucharadas soperas de yogur.
2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
1 cucharada soperas de zumo de limón.
1 cucharadita de café de Curry en polvo.
1 cucharadita de café de pimentón en polvo.
1 cucharada soperas de alcaparras.
Media cebolla (Finamente cortada).
1 cucharada soperas de perejil fresco (Finamente cortado).

Salsa de tomate con especias

5 cucharadas soperas de tomate (Ketchup).
3 cucharadas soperas de aceite de oliva.
1 cucharada soperas de mostaza.
1 cucharadita de café de curry en polvo.
1 cucharadita de café de pimentón en polvo.
Sal y pimienta.

Importante

- Antes de se servir do aparelho pela primeira vez, leia estas instruções cuidadosamente, acompanhando as ilustrações.
- Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à do local onde vai utilizá-lo.
- Ligue sempre a uma tomada com terra.
- Se utilizar uma extensão, tenha em atenção o seguinte:
 - use fio com terra (3 fios correspondendo a 3 pinos);
 - desenrole o fio completamente (principalmente se for de caixa rebobinada);
 - cada fio deverá ter um mínimo de 1 mm² (fio próprio para uma corrente de 10 Amperes).
- Se o cabo de alimentação se estragar, só deverá ser substituído pela Philips ou por um seu concessionário, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.
- Verifique o estado de conservação do cabo com alguma regularidade. Se notar alguma anomalia, não ligue o aparelho.
- O aparelho deverá ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com um débito não superior a 30 mA.
- AVISO: nunca deve-se utilizar carvão ou outros materiais combustíveis similares neste aparelho.
- O barbecue/grelhador deve ser colocado sobre uma superfície plana e estável. Deixe algum espaço livre à volta do aparelho.
- Não coloque sobre superfícies vulneráveis (p.ex.: a toalha de mesa, uma mesa com tampo envernizado, o soalho ou a alcatifa).
- Quando em funcionamento, o fio deverá ficar de modo que ninguém tropece ou o puxe. Desvie o fio do caminho de passagem.
- O cabo de alimentação não deverá ficar em contacto com as partes quentes do grelhador.
- Quando em serviço, o grelhador fica muito quente. Depois de ligado, não coloque nada sobre o aparelho ou encostado a ele.
- Vigie as crianças, principalmente quando o grelhador está quente.
- Antes de utilizar, encha o tabuleiro exterior com água até à indicação "MAX", mas nunca deite mais de 1,5 litros.
- Durante o churrasco, verifique regularmente se o tabuleiro tem água.
- Nunca deite água sobre a resistência.
- Evite o sobreaquecimento: nunca cubra totalmente a grelha com papel de alumínio.
- **IMPORTANTE:** Não é aconselhável grelhar carne muito gorda (como pernas de frango grandes e gordas, especialmente se tiverem a pele). A gordura poderá pingar sobre a resistência, atear chamas e os alimentos podem queimar.
Se as pernas do frango forem muito grandes ou muito gordas, aconselha-se uma cozedura prévia em água a ferver (20-25 minutos) ou no micro-ondas para retirar o excesso de gordura antes de grelhar a carne. Além disso, a carne fica mais bem passada, o que também é mais saudável.
- No decorrer do tempo poderá ocorrer descoloração do interior do recipiente exterior, por causa de depósito calcário. Esta descoloração não é prejudicial à saúde.
- Limpe o aparelho conforme indicado. Nunca mergulhe a resistência e/ou o painel de controlo em água.
- Quando terminar, retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.
- Evite tocar na resistência.

Descrição geral (fig. 1 na página 3)

Todos os modelos:

- A Pegas
- B Grelha
- C Resistência
- D Lâmpada piloto
- E Painel de controlo (fixo à resistência)
- F Tabuleiro interior (placa de aço cromado)
- G Abertura de enchimento (para encher com água)
- H Tabuleiro exterior

Apenas nos modelos HD 4435/85 e HD 4436/86:

- I Comutador "On/Off"

Apenas nos modelos HD 4436/86 e HD 4437/87:

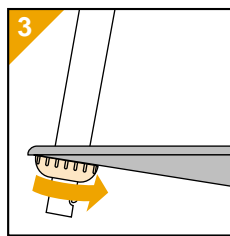
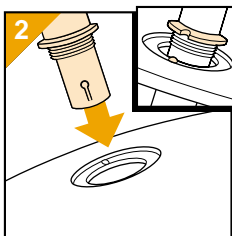
- J Pára-vento
- K Pernas: secção superior
- L Prateleira (p.ex. para os utensílios do churrasco)
- M Uniões
- N Pernas: secção inferior
- O Pé

Apenas no modelo HD 4437/87:

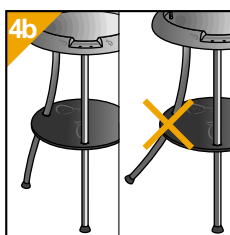
- P Cobertura
- Q Comutador "On/Off" com controlador de aquecimento (Rodar para a direita para aumentar a temperatura).

Apenas nos modelos HD 4436/86 e HD 4437/87

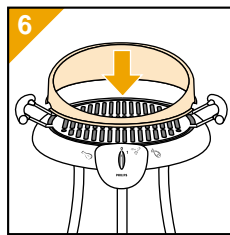
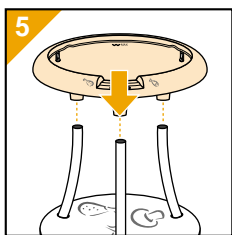
Montagem



- Coloque o suporte; encaixe a secção superior das pernas nas aberturas da prateleira (fig. 2). Repare na posição correcta.
- Fixe as parcas (fig. 3).



- Coloque a secção inferior das pernas ("Clique!") (fig. 4a). Repare na posição correcta (fig. 4b). (Premir o mosquetão para desmembrar as pernas.)
- Aperte as parcas para fixar o tabuleiro.

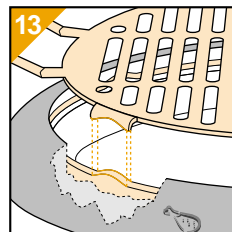
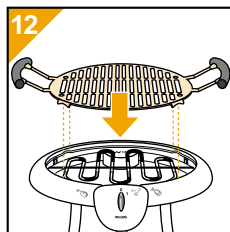


- Coloque o corpo do grelhador sobre o pedestal (fig. 5).
- Quando o grelhador estiver pronto (vide as figs. 8-14), poderá colocar o pára-vento (fig. 6).
- Coloque sempre o grelhador sobre uma superfície plana para evitar qualquer desequilíbrio.
- Posicione o grelhador de modo que o painel de controlo fique virado contra o vento. Só assim se obterão os melhores resultados.

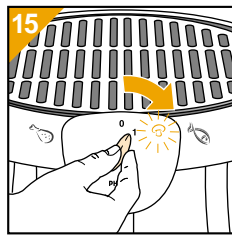
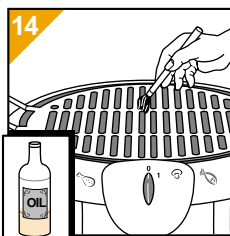
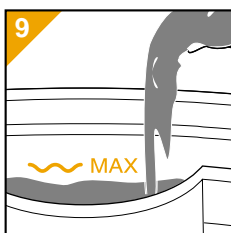
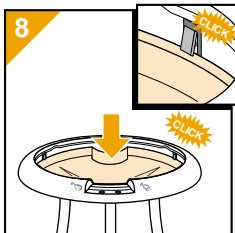
Todos os modelos

Antes de utilizar

- Antes da primeira utilização, lave e seque a grelha.
- Deite água fria no tabuleiro exterior (fig. 7).
Nota: Não encha acima da indicação MAX.



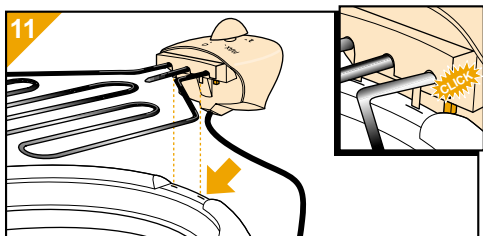
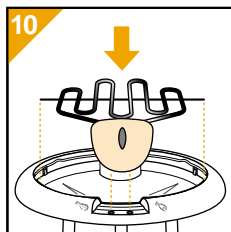
- Coloque a grelha (figs. 12, 13).



- Passe um pouco de óleo sobre a grelha (fig. 14).
- Ligue à corrente. Ligue o aparelho e deixe aquecer durante cerca de 15 minutos (fig. 15).

Para obter melhores resultados, evite deitar água no tabuleiro inferior.

- Coloque o tabuleiro interior ("Clique!") em posição (fig. 8).
- Quando for preciso deitar mais água, poderá fazê-lo pela abertura de enchimento (fig. 9).
- Coloque o painel de controlo (figs. 10, 11).



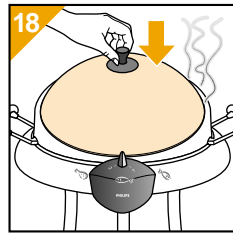
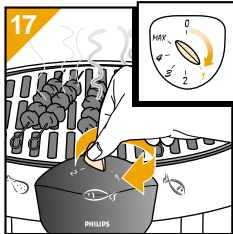
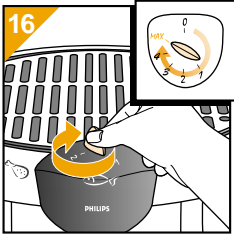
- Certifique-se que o interruptor de segurança, localizado na parte de baixo do painel, está ligado durante o funcionamento do grelhador ("Clique!") (fig. 11).

Sugestões

- Conserve a carne e o peixe no frigorífico até à hora de começar a grelhar os alimentos.
- Não se sirva da mesma faca nem da mesma tábua para cortar os alimentos crus e os alimentos grelhados.
- Não tempere a carne, o frango ou o peixe com sal antes de os grelhar para evitar a formação de muito líquido. Os alimentos só devem ser temperados de sal depois de grelhados.
- Utilize sempre carne, frango ou peixe de boa qualidade, corte em pedaços/fatias com 1,5 a 2 cm de espessura, sem trinchar nem bater.
- Use sempre o grelhador com uma camada de água no tabuleiro exterior. Só assim evitará a formação de fumos e facilitará a limpeza posterior do tabuleiro. Se for necessário, vá acrescentando mais água durante a cozedura dos alimentos.
Atenção: Não deite água sobre a resistência! A água só deve ser deitada através da abertura de enchimento.
- Se quiser grelhar salsichas, não se esqueça de as picar antes de as pôr na grelha. (Assim, as salsichas não reventam, não salpicam a gordura quente nem ficam secas).
- Vá virando os alimentos enquanto grelham para ficarem tostados e passados por igual dos dois lados.

- Antes de começar a grelhar peixe, convém envolvê-lo primeiro em papel de alumínio.
- Para evitar que os alimentos se peguem à grelha, a carne deverá secar-se primeiro com papel de cozinha antes de se colocar sobre a grelha.
- O tempo de cozedura depende, prioritariamente, da espessura da carne, do frango ou do peixe (e não do seu peso). Atenção: A carne de porco, a carne picada e o peixe devem ser muito bem passados. Os pedaços de carne não devem ser demasiado grossos.
- Para obter o melhor resultado quando usar o grelhador dentro da casa, aconselhamos não usar o pára-vento. Contudo, poderá usar o pára-vento em combinação com a cobertura.

Apenas no modelo HD 4437/87



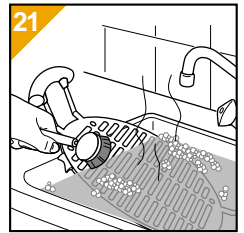
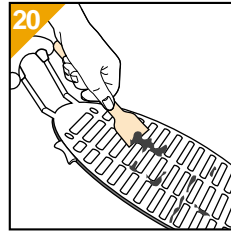
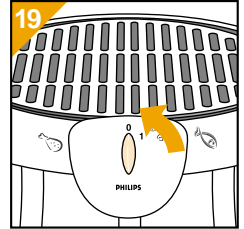
- Seleccione a temperatura máxima para o aquecimento (fig. 16).
- Os alimentos cozinhados podem ser mantidos quentes durante algum tempo. Seleccione a posição 1 e coloque a cobertura no pára-vento (figs. 17, 18).

- Regulação:
 - 1 para manter a comida quente
 - 2 - 3 para derreter queijo (p.ex. num pão bengala) com a tampa fechada
 - 3 para estufar grandes pedaços com a tampa fechada
- 3-MAX** para grelhar carne marinada, peixe, legumes frescos e frutas
- MAX** para grelhar carnes

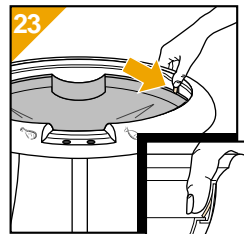
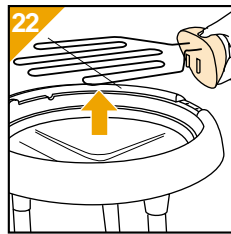
Todos os modelos

Limpeza

- **Nunca mergulhe a resistência e/ou o painel de controlo em água.**
- Após a utilização, desligue o botão (fig. 19) e retire a ficha da tomada. Deixe arrefecer.



- Retire a grelha do aparelho. Os restos de comida podem ser raspados com uma espátula (fig. 20).
- A grelha pode ser lavada numa sabonária de água quente (fig. 21) ou na máquina.
- A grelha deve sempre ser lavada após cada utilização.
- Poderá usar um esfregão tipo Bravo (não abrasivo) para limpar a grelha.
- Para limpar os espaços entre as barras da grelha poderá servir-se de uma escova de aço.



- Levante a resistência (fig. 22). Com cuidado, coloque-a sobre uma superfície estável (uma pedra, p.ex.) por alguns instantes.
- Desencaixe o tabuleiro interior do exterior para o limpar (fig. 23). Lave-o com um esfregão tipo Bravo ou de espuma.
- Esvazie o tabuleiro exterior.

- **Depois de limpo, guarde o aparelho em local seco.** (A resistência é particularmente sensível à humidade).
- Com o passar do tempo, as paredes interiores do tabuleiro exterior poderão apresentar alguma descoloração devida à formação de calcário. Não representa nenhum tipo de risco.

Marinadas

Uma boa marinada poderá conferir ao seu barbecue, seja de carne seja de peixe, um sabor muito especial.

Nas linhas que se seguem, damos algumas sugestões de marinadas.

Estas sugestões podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais. Adicionando, omitindo ou alterando os ingredientes poderá fazer as suas próprias receitas.

Misture muito bem todos os ingredientes. Coloque a carne/o peixe na marinada e deixe repousar cerca de 2 horas.

Nota: retire o excesso de líquido antes de começar a grelhar os alimentos.

Marinada básica simples

4 colheres de sopa de vinho ou vinagre
várias ervas (salsa, grãos de pimenta, folha de louro, tomilho, manjerona)
cebola (finamente picada)

Marinada com vinho branco (mais própria para peixe)

0,5 litro de vinho branco
1 colher de chá de tomilho
1 colher de chá de manjericão
1 colher de chá de salsa
uma pitada de pimenta e de sal
1 colher de sopa de óleo

Marinada de limão (para vitela, peixe)

4 colheres de sopa de óleo
4 colheres de sopa de sumo de limão
1 cebola (finamente picada)
1 dente de alho (esmagado)
uma pitada de sal, pimenta e açúcar
1 colher de chá de tomilho
1 colher de chá de manjericão

Marinada de vinho tinto (para carne de vaca)

0,5 litro de vinho tinto
2 colheres de sopa de óleo
1 cebola (finamente picada)
1 dente de alho (esmagado)
2 folhas de louro
1 colher de chá de tomilho
1 cravinho
uma pitada de sal e pimenta

Molhos

Molho picante para grelhados

0,5 litro de água
algumas gotas de tabasco
uma pitada de sal
1 cebola (finamente picada)
1 colher de chá de piri-piri
1 dente de alho (esmagado)
2 colheres de sopa de açúcar amarelo
1 colher de chá de paprika
2 colheres de sopa de molho Inglês
1 pitada de pimenta de Caiena
0,5 colher de sopa de ketchup

Deite todos os ingredientes numa panela e leve ao lume até ferver. Deixe a apurar em lume brando durante meia hora.

Molho de alcaparras

4 colheres de sopa de iogurte
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de sumo de limão
1 colher de chá de caril
1 colher de chá de paprika
1 colher de sopa de alcaparras
meia cebola (finamente picada)
1 colher de sopa de salsa fresca (finamente picada)

Molho picante de tomate

5 colheres de sopa de ketchup
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de chá de caril
1 colher de chá de paprika
sal e pimenta

Vigtigt.

- Læs denne brugsanvisning grundigt igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Før der sluttes strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Hvis der bruges forlængerledning, skal man sørge for følgende:
 - Ledningen skal være rullet helt ud (især hvis der er tale om en lukket kabeltromle).
 - Ledningen skal være på mindst 1mm² (beregnet til 10 A).
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal De enten henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips, da der kræves specialværktøj og/eller dele til udskiftning af ledningen.
- Apparatets ledning skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på beskadigelse. Brug aldrig apparatet hvis ledningen er defekt.
- Det tilrådes at slutte apparatet til en stikkontakt, der er beskyttet af et HFI-relæ (30mA).
- ADVARSEL: Der må ikke bruges trækul eller lignende brændbare materialer i dette apparatet.
- Barbeque-grillen skal stilles på et sikkert og fast underlag. Sørg for at der er fri afstand rundt om apparatet.
- Stil ikke apparatet på sårbare underlag (som f.eks. bordduge, lakerede bordplader, parketgulve eller tæpper).
- Sørg for at ingen falder over eller trækker i ledningen, medens apparatet er i brug. Sørg også for, at ledningen ikke er i vejen.
- Pas på at netledningen ikke kommer i kontakt med de varme flader på apparatet.
- Grillen bliver meget varm under brug. Sørg for at der ikke ligger genstande på eller op ad apparatet, når det er tændt.
- Hold øje med børn, specielt når apparatet er varmt.
- Før grillen tages i brug, fyldes yderskålen med vand op til "MAX" indikeringen. Kom aldrig mere end 1,5 liter vand i.
- Sørg for, at der altid er vand i yderskålen. Fyld efter med jævne mellemrum.
- Hæld aldrig vand på varmelegemet.
- Undgå overophedning: Dæk aldrig grillen helt til med aluminiumsfolie.
- VIGTIGT: Det frarådes at grille fedtholdigt kød (som f.eks. større stykker kylling med skind, da dette indeholder meget fedt). Fedtet vil dryppe ned på varmelegemet og blive antændt, så madvarerne brænder.
- Det anbefales at forkoge større, fedtholdige kyllingestykker i kogende vand (20-25 minutter) eller koge dem i mikrobølgeovn før grillningen, så det meste af fedtet koges af. Dermed sikrer man også, at kødet bliver gennemstegt og således ikke er sundhedsskadeligt.
- I tidens løb vil der opstå misfarvning af den indvendige side af yderskålen på grund af kalkafsætning. Det er ganske harmøst.
- Rengør apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring". Nedsænk aldrig varmelegemet og/eller kontrolpanelet i vand.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med at bruge apparatet, og lad det køle af.
- Undgå at berøre varmelegemet.

Generel beskrivelse (fig. 1 på side 3).

Alle modeller:

- A** Håndtag
- B** Grillplade
- C** Varmelegeme
- D** Kontrollampe
- E** Kontrolpanel (fastgjort til varmelegemet)
- F** Inderskål (forkromet stålplade)
- G** Påfyldningsåbning (til påfyldning af vand)
- H** Yderskål

Kun type HD 4435/85 og HD 4436/86:

- I** Tænd/sluk-knap

Kun type HD 4436/86 og HD 4437/87:

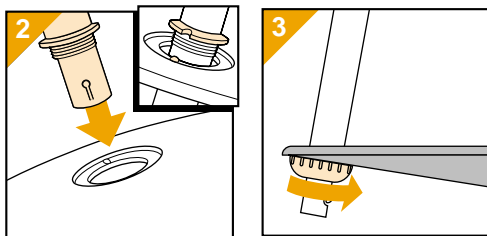
- J** Vindskærm
- K** Ben til apparatets øverste del
- L** Hylde (f.eks. til grill-redskaber)
- M** Støttehuller
- N** Ben til apparatets nederste del
- O** Støttefødder

Kun type HD 4437/87:

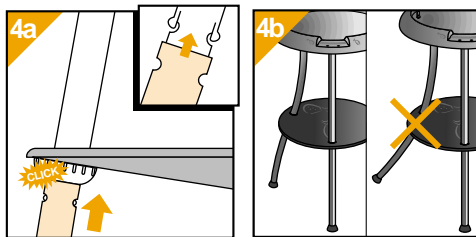
- P** Låg
- Q** Tænd/sluk-knap med varmeregulator (Drejes højre om for højere temperatur)

Kun typerne HD 4436/86 og HD 4437/87

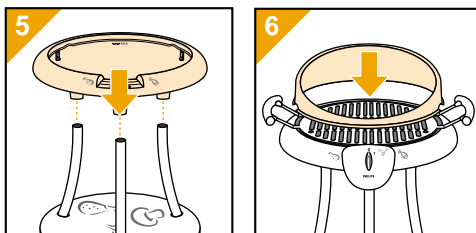
Sådan samles apparatet.



- Mont'ér stativet: Stik de øverste ben ned igennem hullerne i hylден (fig. 2). Sørg for at benene sidder rigtigt.
- Skru møtrikkerne på (fig. 3).



- Sæt de nederste ben på ("klik") (fig. 4a). Sørg for, at benene sidder rigtigt (fig. 4b). (Tryk på karabinhagen for at demontere benene.)
- Sæt skålen fast ved at skrue møtrikkerne til.

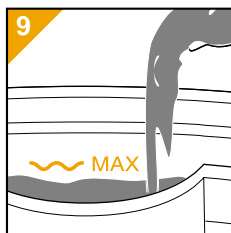
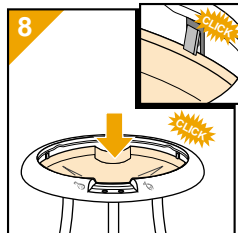
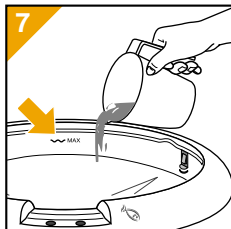


- Sæt barbecue-grillens basisenhed på stativet (fig. 5).
- Når apparatet er gjort klart til brug (se også fig. 8-14), kan vindskærmen sættes på (fig. 6).
- Stil altid apparatet på en jævn overflade, så det står stabilt.
- Anbring grillen så kontrolpanelet vender væk fra vindretningen. Derved opnås det bedste resultat.

Alle typer

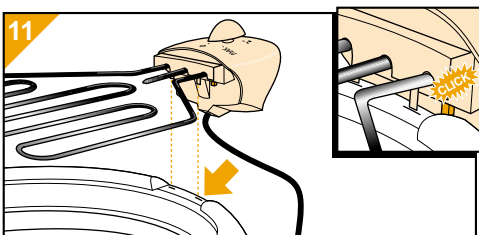
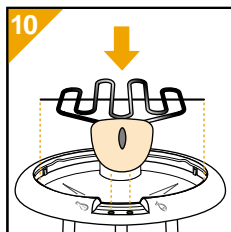
Før ibrugtagning.

- Før grillen tages i brug første gang, vaskes og tørres den.
- Hæld koldt vand i yderskålen (fig. 7). Bemærk: Kom kun vand i til "MAX"-indikeringen.

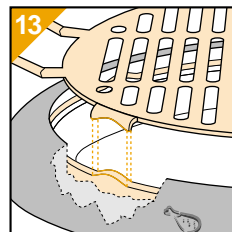
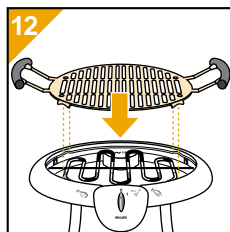


De bedste resultater opnås ved at undlade at komme vand i inderskålen.

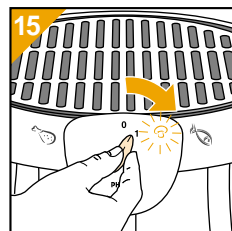
- Sæt inderskålen på plads ("klik") (fig. 8).
- Når der under grillningen skal påfyldes yderligere vand, hældes dette ned gennem påfyldningsåbningen (fig. 9).
- Sæt kontrolpanelet på (fig. 10, 11).



- Kontrollér, at sikkerhedsafbryderen i bunden af kontrolpanelet aktiveres, når der sluttes strøm til apparatet ("klik") (fig. 11).



- Sæt grillpladen på (fig. 12, 13).



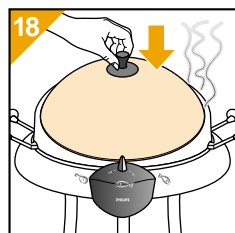
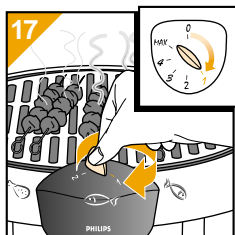
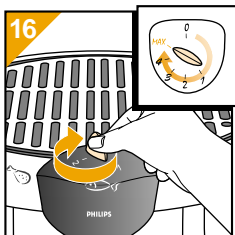
- Smør lidt olie på grillpladen med en pensel (fig. 14).
- Sæt netstikket i en stikkontakt, som tændes. Tænd grillen og lad den varme op i ca. 15 minutter (fig. 15).

Gode råd.

- Opbevar kød og fisk friskt og køligt i køleskabet, til lige før brug.
 - Brug ikke samme bestik og spækbræt til både rå og stegt mad.
 - Drys ikke salt på kød, kylling eller fisk før tilberedningen, da det vil trække for meget saft ud under stegningen. Maden kan naturligvis saltes efter stegningen.
 - Brug altid kød, kylling og fisk af god kvalitet. Skær det i stykker/skiver á ca. 2-3 cm tykkelse.
 - Brug kun apparatet, når der er vand i yderskålen. Derved undgås røgudvikling, og det er meget lettere at rengøre inderskålen bagefter.
- Om nødvendigt kan man hælde mere vand i under stegningen.
- Bemærk: Der må ikke komme vand på varmelegeme! Hæld kun vand ned igennem den specielle påfyldningsåbningen.
- Når man griller pølser, skal man huske at prikke huller i skindet inden stegningen. Ellers vil de sprække med det resultat, at der sprøjter varmt fedt ud, og pølserne bliver tørre.
 - Vend med jævne mellemrum maden under stegningen, så den får en gyldenbrun overflade over det hele og bliver godt gennemstegt.

- Det anbefales at fisk pakkes ind i aluminiumsfolie inden grillningen.
- For at undgå at maden sætter sig fast på grillpladen, tilrådes det, at kødet tørres med lidt køkkenrulle, før den lægges på pladen.
- Den nødvendige stegetid afhænger af tykkelsen på kød/kylling eller fisk (ikke af vægten).
Bemærk: Især svinekød, hakket kød og fisk skal være helt gennemstegt. Sørg for, at stykkerne ikke er for tykke.
- Man opnår det bedste grill-resultat indendørs, hvis man undlader at bruge vindskærmen. Man kan dog bruge vindskærmen i kombination med låget.

Kun type HD 4437/87



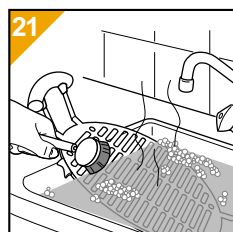
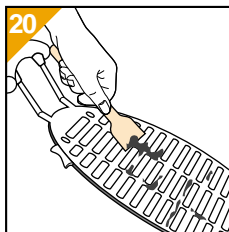
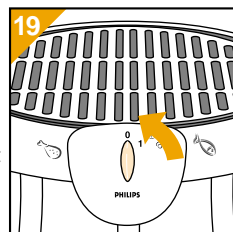
- Under opvarmning af apparatet sættes temperaturen til maksimum (fig. 16).
- Grillmaden kan holdes varm på grillen i et stykke tid. Vælg stilling 1 og sæt låget på vindskærmen (fig. 17, 18).

- Temperatur-indstillinger:
 - 1 For at holde maden varm.
 - 2 - 3 For at smelte ost (f.eks. på et stykke brød) med låget på.
 - 3 Til braisering af tykke stykker kød med låget på.
- **3-MAX** Til grillning af marineret kød, fisk, friske grøntsager og frugt.
- **MAX** Til grillning af kød.

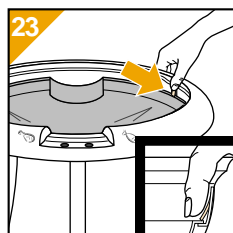
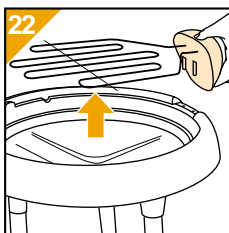
Alle typer

Rengøring.

- **Nedsænk aldrig varmelegeme og/eller kontrolpanel i vand.**
 - Sluk for grillen (fig. 19) og træk stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet afkøle.
 - Tag grillpladen af.



- Hvis der har sat sig madrester fast på grillpladen, fjernes de med en spatel (fig. 20).
- Grillpladen kan vaskes i varmt sæbevand (fig. 21) eller i opvaskemaskine.
- Det tilrådes at rengøre grillpladen umiddelbart efter brug.
- De kan bruge Brillo rengøringsvampe med sæbe (meget fine skuresvampe med sæbe) til rengøring af grillpladen.
- Man kan bruge en fin stålborste til rengøring inde imellem grillribberne.



- Løft varmeelementet op (fig. 22). Læg det forsigtigt på en sikker overflade (f.eks. en stenplade).
- Inderskålen tages op af yderskålen (fig. 23) og gøres ren. Inderskålen rengøres med en plastikskuresvamp.
- Hæld vandet ud af yderskålen.

- **Efter rengøringen opbevares apparatet på et tørt sted.** Især varmelegemet er følsomt overfor fugtighed.
- Der kan med tiden dannes misfarvning på indersiden af yderskålen som følge af kalkaflejring. Dette er helt harmløst.

Marinader.

En marinade kan give barbequekød eller fisk en helt speciel smag.

Nedenfor findes en række forslag til marinader. Disse kan naturligvis tilpasses Deres egen personlige smag. Ved at tilsætte ekstra ingredienser og/eller udelade andre, kan De kan lave Deres helt egne specialiteter.

Bland alle ingredienserne godt. Læg kødet/fisken i marinaden og lad det trække i ca. 2 timer. Bemærk: Overskydende marinade tørres af med lidt køkkenrulle, inden grillningen.

Enkel grundmarinade.

4 spsk. vin eller vineddike.
 Forskellige krydderurter (f.eks. persille, peberkorn, laurbærblade, timian, merian).
 Løg (finthakket).

Hvidvins-marinade (specielt velegnet til fisk).

½ l hvidvin.
 1 tsk. timian.
 1 tsk. basilikum.
 1 tsk. persille.
 En knivspids salt og peber.
 1 spsk. olie.

Citron-marinade (til kalvekød og fisk).

4 spsk. olie.
 4 spsk. citronsaft.
 1 løg (finthakket).
 1 fed hvidløg (presset).
 En knivspids salt, peber og sukker.
 1 tsk. timian.
 1 tsk. merian.

Rødvins-marinade (til oksekød).

½ l rødvin.
 2 spsk. olie.
 1 løg (finthakket).
 1 fed hvidløg (presset).
 2 laurbærblade.
 1 tsk. timian.
 1 nellike.
 En knivspids salt og peber.

Forslag til Sauce.

Krydret grillsauce.

½ l vand.
 Nogle dråber tabasco.
 En smule salt.
 1 løg (finthakket).
 1 tsk. chilipulver.
 1 fed hvidløg (presset).
 2 spsk. farin (puddersukker).
 1 tsk. paprikapulver.
 2 spsk. Worcester-sauce.
 1 knivspids cayenne-peber.
 ½ spsk. tomatketchup.
 Kom alle ingredienser i en gryde og bring dem i kog.
 Lad sovsen simre videre ved svag varme i en halv time.

Kapers-sauce.

4 spsk. yoghurt naturel.
 2 spsk. olivenolie.
 1 spsk. citronsaft
 1 tsk. karrypulver.
 1 tsk. pabrikapulver.
 1 spsk. kapers.
 ½ løg (finthakket).
 1 spsk. frisk persille (finthakket).

Krydret tomat sauce.

5 spsk. tomatketchup.
 3 spsk. olivenolie.
 1 spsk. sennep.
 1 tsk. karrypulver.
 1 tsk. pabrikapulver.
 Salt og peber.

Viktig:

- Les bruksanvisningen nøye sammen med illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- Før apparatet tas i bruk kontroller at spenningen angitt på apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem.
- Bruk kun jordet nettuttak.
- Ved bruk av skjøteledning vær spesielt oppmerksom på følgende:
 - Nettledningen må være jordet. (3 ledere med passende plugg).
 - Ledningen må være helt utstrukket (spesielt ved ledninger på spole).
 - Hver av ledningenes tverrsnitt må være minst 1mm² (ledningen må tåle minst 10 A).
- Hvis nettleddningen til dette apparatet er skadet må den kun erstattes av Philips eller Deres servicerepresentant, da spesielt verktøy og/eller deler er nødvendig.
- Nettleddningen på dette apparatet må kontrolleres regelmessig. Apparatet må ikke brukes hvis nettleddningen på noen måte er skadet.
- Det anbefales å ha grillen tilkoblet et anlegg med jordfeil-bryter.
- **ADVARSEL:** Det må ikke brukes trekull eller lignende brennbare materialer i dette apparatet.
- Forsikre Dem om at grillen er plassert i en sikker og stabil posisjon. Sørg for nok fritt område rundt apparatet.
- Plasser ikke apparatet på en ømtålig overflate, f.eks. duk, lakkerte bordplater, på parkett eller tepper.
- Forsikre Dem om at ingen kan snuble over nettleddningen eller trekke i den mens apparatet er i bruk. Sørg for at ledningen ikke er i veien.
- Hold nettleddningen unna apparatets varme deler.
- Apparatet vil bli veldig varmt under bruk. Forsikre Dem om at ingen ting ligger på eller lener seg mot apparatet etter at det er slått på.
- Hold et våkent øye med barn, spesielt mens apparatet er varmt.
- Før bruk fyll alltid ytterbrettet med vann opp til MAX-merket. Hell aldri mer enn 1,5 liter vann i ytterbrettet.
- Forsikre Dem om at det alltid er vann i ytterbrettet under bruk. Etterfyll regelmessig.
- Hell aldri vann på varmeelementet.
- Unngå overoppheting. Dekk aldri til hele grillen med aluminiumsfolie.
- **VIKTIG:** Det anbefales ikke å grille meget fettrikt kjøtt (slik som store kyllinglår spesielt med skinn, da disse inneholder mye fett). Fettet vil dryppe på varmeelementet og forårsake flammer, som igjen vil antenne maten. Vi anbefaler Dem å forhåndskoke store fete kyllinglår i kokende vann (20-25 minutter) eller delvis steke dem i en mikrobølgeovn før grillingen. Dette for å fjerne mesteparten av fett. Dette garanterer også at maten vil bli gjennomstekt, noe som er viktig for helsen.
- Etter en tid vil det oppstå misfarging av den ytre beholderens innerside på grunn av kalk. Dette er helt ufarlig.
- Rengjør apparatet som bruksanvisningen viser. Dypp aldri varmeelementet og/eller kontrollpanelet i vann.
- Trekk nettleddningen ut av stikkkontakten umiddelbart etter bruk og la apparatet avkjøles.
- Unngå å komme i berøring med varmeelementet.

Generell beskrivelse (fig. 1 på side 3)

Alle modeller:

- A Håndtak
- B Grill
- C Varmeelement
- D Indikatorlampe
- E Kontrollpanel (festet til varmeelementet)
- F Innerbrett (forkrommet stål)
- G Påfyllingsåpning (for påfylling av vann)
- H Ytterbrett

Bare for typene HD 4435/85 og HD 4436/86

- I På/Av-bryter

Bare for typene HD 4436/86 og HD 4437/87

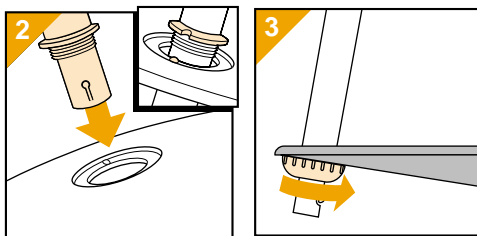
- J Vindskjerm
- K Ben: øvre deler
- L Hylle (til f.eks. grillutstyr)
- M Koblingsstykker
- N Ben: nedre deler
- O Føtter

Bare for type HD 4437/87

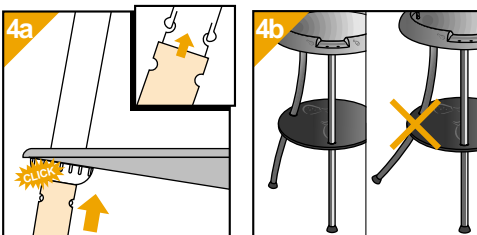
- P Løkk
- Q På/Av-bryter med termostat (vri med urviseren for høyere temperatur)

Bare for typene HD 4436/86 og HD 4437/87

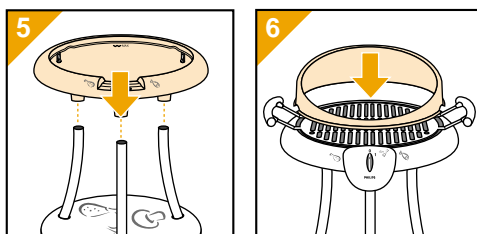
Montering



- Monter stativet: Sett overdelen av benene gjennom åpningene i hyllen (fig. 2). Legg merke til riktig posisjon.
- Fest mutterne (fig. 3).



- Monter den nedre delen av benene ("klikk") (fig. 4a). Legg merke til riktig posisjon (fig. 4b). (Trykk på fjæren for å ta bena fra hverandre.)
- Fest brettet med låsemutterne.

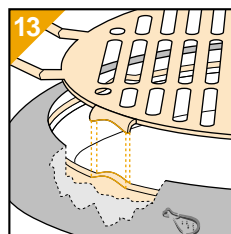
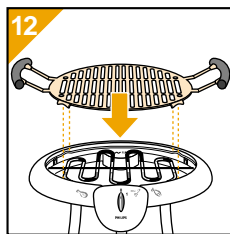


- Sett hoveddelen av grillen på stativet (fig. 5).
- Når grillen er klar til bruk (se også fig. 8-14) kan De sette på vindskjermen (fig. 6).
- Sett alltid grillen på et jevnt underlag for å unngå at grillen blir ustabil.
- Plasser grillen slik at kontrollpanelet peker bort fra vindretningen. Dette sikrer best bruk.

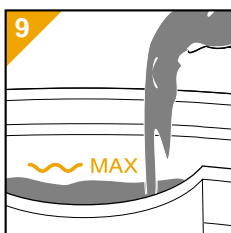
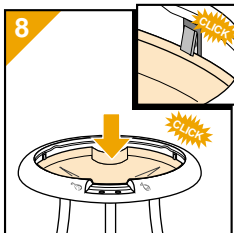
Alle typer

Før bruk

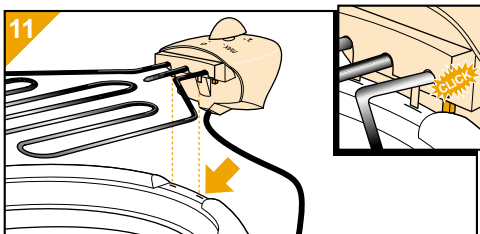
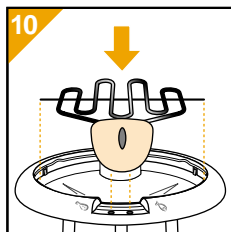
- Før apparatet brukes første gang, vask og tørk grillen.
- Hell kaldt vann i ytterbrettet (fig. 7). NB! Fyll ikke høyere enn MAX-merket. For best resultat unngå å helle vann i innerbrettet.



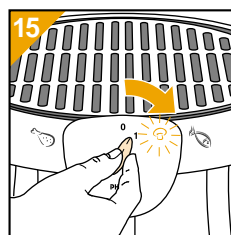
- Sett på plass grillristen (fig. 12, 13).



- Sett innerbrettet på plass ("klikk") (fig. 8).
- Når vann trenger å bli etterfylt under bruk, kan dette gjøres via påfyllingsåpningen (fig. 9).



- Sett på plass kontrollpanelet (fig. 10, 11).
- Forsikre Dem om at sikkerhetsbryteren som er plassert på undersiden av kontrollpanelet er aktivisert når apparatet er slått på ("klikk") (fig. 11).



- Pensle litt olje på grillristen (fig. 14).
- Plugg inn apparatet og slå det på. La apparatet varmes opp i ca. 15 minutter (fig. 15).

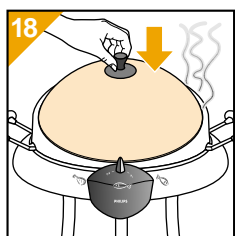
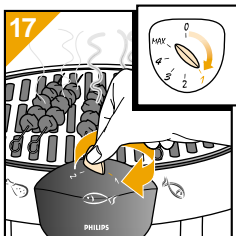
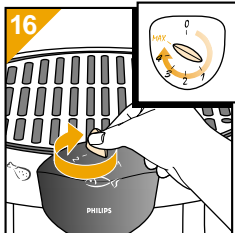
Tips

- Hold kjøttet og fisken kald og fersk i kjøleskapet til De starter grillingen.
- Bruk ikke det samme bestikket og den samme oppskjæringsplaten til rå og grillt mat.
- Salt ikke kjøttet, kyllingen eller fisken før det grilles da dette vil trekke ut for mye væske. De kan selvfølgelig salte maten etter at den er grillt.
- Bruk alltid kjøtt, kylling eller fisk av god kvalitet. Del det i biter som er 1,5 - 2 cm tykke og som ikke er banket.
- Bruk alltid dette apparatet med et lag vann i ytterbrettet. Dette hindrer røyk og gjør rengjøringen av innerbrettet enklere. Hvis nødvendig tilsett vann under steking. NB! Hell ikke vann på varmelementet. Hell bare vann gjennom den spesielle påfyllingsåpning.
- Hvis De ønsker å grille pølser, glem ikke og stikke noen hull i dem før grillingen begynner (dette for å hindre at pølsene sprekker, som igjen kan resultere i at varmt fett spruter og at pølsene tørker ut).
- Snu maten på grillen regelmessig. På denne måten vil maten bli jevnt brun og gjennomstekt.
- Det anbefales å pakke inn fisk i aluminiumsfolie før den grilles.
- For å unngå at noe fester seg til grillristen, anbefales det og tørke kjøttet med kjøkkenpapir før det legges på grillen.

- Den nødvendige steketiden er hovedsakelig avhengig av tykkelsen til kjøttet, kyllingen eller fisken (og ikke avhengig av vekten). NB! Spesielt svinekjøtt, malt kjøtt og fisk må være veldig godt stekt. Pass på at stykkene ikke er for tykke.
- For å oppnå det beste resultatet ved grilling innendørs, anbefaler vi å ta av vindskjermen. Vindskjermen kan imidlertid brukes i kombinasjon med lokket.

Bare for HD 4437/87

- Velg maksimum temperatur for oppvarming (fig. 16).
- De kan holde stekt mat varm en tid. Velg posisjon 1 og sett lokket på vindskjermen (fig. 17, 18).

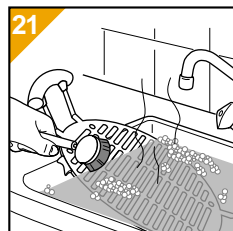
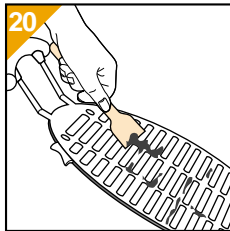
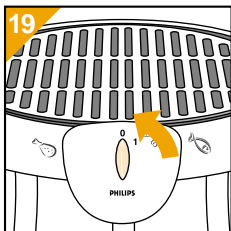


- Stekeinnstillinger:
 - 1 For å holde maten varm.
 - 2 - 3 For å smelte ost (f.eks. på bagetter) med lokket på.
 - 3 For steking av kjøttstykker med lokket på.
- **3-MAX** For grilling av marinert kjøtt, fisk, ferske grønnsaker og frukt.
- **MAX** For grilling av kjøtt.

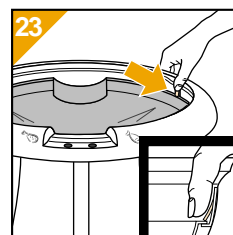
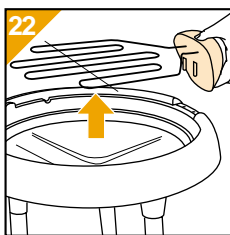
Alle typer

Rengjøring

- **Dypp aldri varmelementet og/eller kontrollpanelet i vann.**
- Etter bruk slå først av apparatet (fig. 19) og trekk ut nettleidingen. La apparatet avkjøles tilstrekkelig.



- Fjern grillplaten fra apparatet. Fastbrenne matrester kan fjernes med en stekespatte (fig. 20).
- Grillplaten kan vaskes i varmt såpevann (fig. 21) eller i oppvaskmaskinen.
- Vi anbefaler Dem på det sterkeste å rengjøre grillen rett etter bruk.
- De kan bruke en skuresvamp til rengjøring av grillplaten.



- En stålborste kan brukes til å rengjøre rillene.
- Løft ut varmelementet (fig. 22). Plasser dette forsiktig på et sikkert underlag (f.eks. en sten) en stund.
- For rengjøring frigjør innerbrettet fra ytterbrettet (fig. 23). En plast skuresvamp kan brukes.
- Tøm ytterbrettet.
- **Etter rengjøring oppbevar apparatet på et tørt sted** (spesielt varmelementet er følsomt for fuktighet).
- Etter hvert som tiden går kan fargen på innerveggene av ytterbrettet forekomme på grunn av avleiringer. Dette er helt ufarlig.

Marinader

En marinade kan gi det griljerte kjøttet eller fisken en spesiell smak. Nedenfor vil De finne et antall forslag til marinader. Selvfølgelig kan disse tilpasses Deres personlige smak og hva De foretrekker. Ved å legge til ekstra ingredienser eller ved å fjerne eller bytte ut kan De lage Deres egne spesialiteter.

Bland alle ingrediensene godt. Legg kjøttet/fisken i marinaden og la den trekke i ca. 2 timer.

NB!

Fjern overflødig marinade fra maten før grillingen.

Enkel basis-marinade

4 ss vin eller vineddik
forskjellige urter (f.eks. persille, pepperkorn, laubærblad, timian, merian)
løk (finhakket)

Marinade med hvitvin (spesielt for fisk)

½ l hvitvin
1 ts timian
1 ts basilikum
1 ts persille
salt og pepper
1 ss olje

Sitronmarinade (for kalvekjøtt og fisk)

4 ss olje
4 ss sitronsaft
1 løk (finhakket)
1 fedd vitløk (presset)
salt, pepper, sukker
1 ts timian
1 ts merian

Marinade med rødvin (for oksekjøtt)

½ l rødvin
2 ss olje
1 løk (finhakket)
1 fedd vitløk (presset)
2 laubærblad
1 ts timian
1 nellikspiker
salt og pepper

Sauser

Sterk grillsaus

1 l vann
noen dråper tabasco
salt
1 løk (finhakket)
1 ts chilipulver
1 fedd vitløk (presset)
2 ss brunt sukker
1 ts paprikapulver
2 ss vorchestersaus
cayennepepper
½ ss tomatketchup

Legg alle ingrediensene i en kjele og varm opp til det koker. La sausen småkoke på lav varme i en halv time.

Kaperssaus

4 ss youghurt
2 ss olivenolje
1 ss sitronsaft
1 ts karripulver
1 ts paprikapulver
1 ss kapers
½ løk (finhakket)
1 ss persille (finhakket)

Sterk tomatsaus

5 ss tomatketchup
3 ss olivenolje
1 ss sennep
1 ts karripulver
1 ts paprikapulver
salt og pepper

- Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara bruksanvisningen! Spara köpebevis och kvitto!

Viktigt

- Innan du ansluter grillen till ett eluttag kontrollera att den spänning (Volt), som står på apparatens typskylt, stämmer med nätspänningen i ditt hem. Om så inte är fallet, kontakta inköpsstället.
- Anslutas grillen endast till ett jordat eluttag.
- Grillen kan användas t ex på balkong eller i trädgården och skall då anslutas till ett enligt gällande bestämmelser för utomhus anordnat eluttag.
- Om förlängningssladd används måste följande beaktas:
 - Förlängningssladden måste uppfylla kraven för en strömstyrka på lägst 10 A.
 - Förlängningssladden och eventuellt tillhörande sladdvinda skall användas enligt den bruksanvisning, som medföljer sladden/sladdvindan.
 - Används grillen utomhus måste förlängningssladd och eventuell sladdvinda uppfylla alla bestämmelser, som gäller för utomhusbruk.
- Om nätsladden skadas måste den bytas av Philips eller av deras serviceombud, eftersom specialverktyg och/eller särskilda delar krävs.
- Kontrollera regelbundet att nätsladden, stickproppen och andra delar är oskadade. Använd aldrig apparaten om nätsladden är skadad.
- Vi rekommenderar att grillen ansluts över en jordfelsbrytare med en brytström som inte överstiger 30 mA.
- VARNING: Använd inget brännbart material som träkol eller liknande i den här apparaten.
- Placera grillen på en stadig plan yta. Lämna tillräckligt med fritt utrymme runt omkring den.
- Placera inte grillen på ett ömtåligt underlag, t ex på en bordsduk, en ömtålig bordsskiva, på en matta eller ett parkettgolv.
- Se till att ingen kan snubbla på sladden eller dra i den när grillen används.
- Se till att sladden inte ligger eller kommer i kontakt mot grillens heta delar.
- Grillen blir mycket het när den används. Var noga med att inga föremål ligger på den eller lutas mot den eller på annat sätt kommer åt dess heta delar, även efter att den stängts av.
- Håll barn under uppsikt när grillen används så att de inte bränner sig.
- Fyll alltid vatten i vattentråget upp till markeringen MAX före användning, men slå aldrig i mer än 1.5 liter vatten.
- Kontrollera regelbundet att det alltid finns vatten i vattentråget under användning. Fyll på när så behövs.
- Håll aldrig vatten på grillelementet.
- Undvik överhettning! Täck aldrig grillen helt och hållet med aluminiumfolie.
- VIKTIGT: Grilla inte för fet mat, t ex stora kycklinglår där speciellt skinnet ofta innehåller mycket fett. Fettet kan droppa ner på grillelementet och flamma upp så att maten börjar brinna.
Ett bra råd är att före grillningen förkoka stora feta kycklinglår (20-25 minuter i kokande vatten eller i mikrovågsugn) så att det mesta av fettets försvinner. Då blir det också ordentligt genomgrillat, vilket är viktigt inte minst av hälsoskäl.
- Vid rengöring, följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring".
- Efter en tid kommer det att uppstå missfärgning på innersidan av ytterskålen till följd av kalkbeläggning. Detta är inte alls skadligt.
- Doppa aldrig grillelementet med elpanel i vatten.
- Drag omedelbart ut stickproppen ur eluttaget efter användning så att grillen får kallna.
- Undvik att röra grillelementet.

Grillens delar fig,1 sid 3

Alla typer:

- A Handtag
- B Grillgaller
- C Grillelement
- D Signallampa
- E Elpanel, fast monterat på grillelement
- F Droppbricka, förkromat stål
- G Påfyllningsöppning, för påfyllning av vatten
- H Vattentråg

Endast på typerna HD 4435/85 och HD 4436/86:

- I Till/från-knapp.

Endast på typerna HD 4436/86 och HD 4437/87:

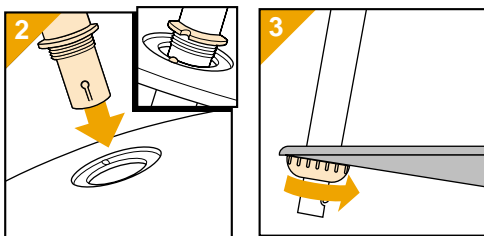
- J Vindskydd
- K Övre ben
- L Hylla för t ex tillbehör
- M Kopplingar
- N Undre ben
- O Fötter

Endast på typ HD 4437/87:

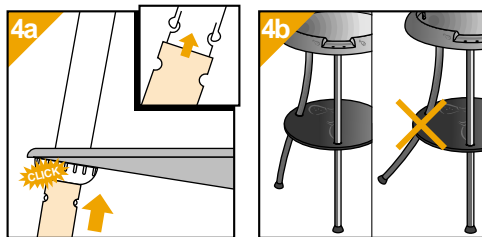
- P Huv
- Q Till/från-knapp med temperaturreglage
Vrid medsolls för högre temperatur

Endast för typerna HD 4436/86 och HD 4437/87

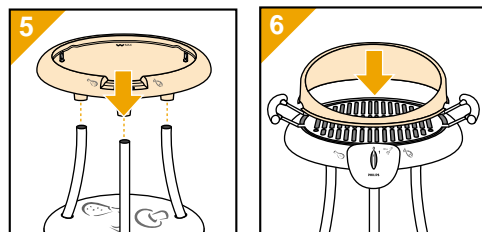
Hopsättning



- Montera stativet genom att sätta de övre benen genom hyllans öppningar, fig 2. Observera att de ska vridas så att de kommer i korrekt läge.
- Drag till muttrarna, fig 3.



- Montera de undre benen "klick", fig. 4a. Rätt läge på benen framgår av fig. 4b. (Tryck in spärren för att demontera benen.)
- Drag till muttrarna för att hålla hyllan stadigt på plats.

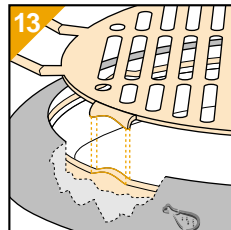
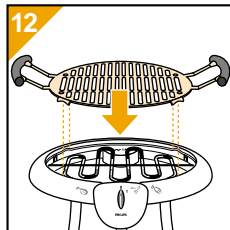
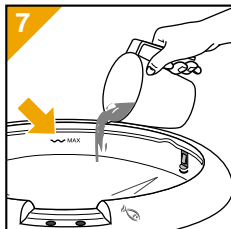


- Placera vattentråget på den nu färdiga benställningen, fig 5.
- När grillen är färdigmonterad, se även fig. 8 - 14, kan vindskyddet sättas på plats, fig 6.
- Ställ upp grillen på en slät och plan yta så att den står stadigt.
- Vrid grillen så att vindskyddet skyddar grillytan från att kylas för mycket av vinden. Detta ger bästa grillresultat.

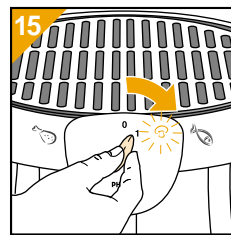
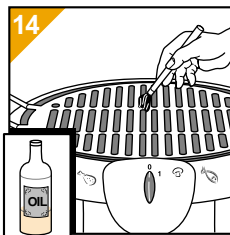
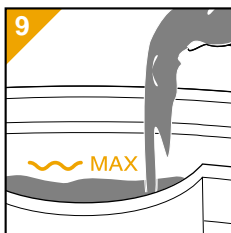
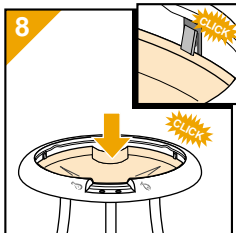
För alla typer

Före användning

- Före första användning, diska och torka grillen.
- Fyll kallt vatten i vattentråget, fig 7. Obs! Fyll inte i mer än upp till MAX-markeringen. För bästa resultat, undvik att hälla vatten i droppbrickan.

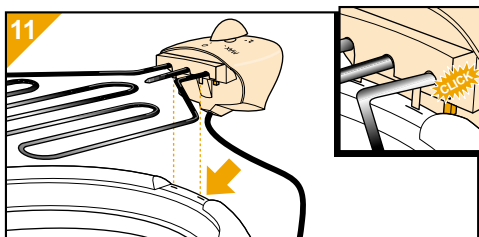
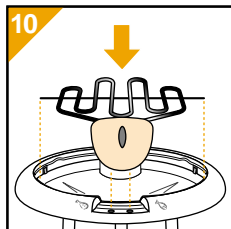


- Sätt på grillgallret, fig 12, 13.



- Pensla grillgallret med olja, fig 14.
- Sätt stickproppen i vagguttaket. Koppla på apparaten med till/från-knappen och låt grillen förvärmas ca 15 minuter, fig 15.

- Sätt i droppbrickan, "klick", fig 8.
- Om du behöver fylla på vatten medan du grillar kan du göra det genom öppningen för vattenpåfyllningen, fig 9.
- Placera elpanelen som fig 10 och 11 visar.



- Se till att automatsäkringarna, på elpanelens undersida, är aktiverad när grillen kopplas på "klick" fig 11.

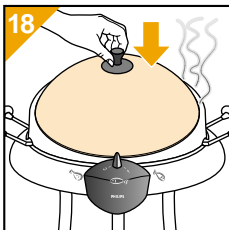
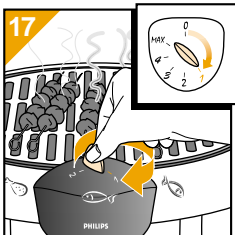
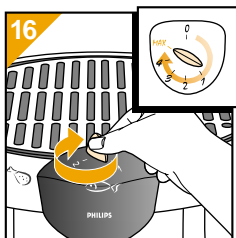
Tips

- Håll kött och fisk kallt i kylskåpet fram till dess du ska börja grilla det.
- Använd inte samma verktyg och skärbräda till de råa matvarorna som till de färdiggrillade!
- Salta inte kött, fisk eller kyckling före grillningen. Då går en del av saften förlorad. Du kan naturligtvis salta maten när den är färdiggrillad.
- Använd alltid råvaror av bästa kvalitet. Skär i bitar eller skivor som är ungefär 1 1/2 - 2 cm tjocka. Bulta eller pressa inte bitarna.
- Det skall alltid finnas vatten i vattentråget. Detta förhindrar rökutveckling och underlättar rengöring av droppbrickan. Om nödvändigt fyll på vatten under grillningen. Märk! Häll inte vatten på grillelementet! Fyll vatten endast genom påfyllningsöppning.
- Vid grillning av korv, stick hål i korvskinet. Annars kan korven spricka så att fett sprutar ut och en del saft går förlorad.
- Vänd regelbundet på det du grillar så att det blir jämnt genomstekt och får fin färg.
- Ibland kan det vara lämpligt att slå in fisk i aluminiumfolie före grillningen.
- Torka av köttet med lite hushållspapper så att det är torrt innan du lägger det på grillgallret, då fastnar det inte så lätt.

- Grillningstiden är beroende av bitarnas tjocklek, inte så mycket av vikten. Observera! Särskilt griskött, malet kött och fisk bör vara ordentligt genomgrillade. Se till att bitarna inte är för tjocka.
- För bästa grillresultat råder vi dig att inte använda vindskyddet. Du kan dock använda vindskyddet tillsammans med huven.

Endast för typ HD 4437/87

- Välj maximal grillningstemperatur för uppvärmning, fig 16.
- Grillad mat kan varmhållas ett stund. Välj läge 1 på temperaturreglaget och sätt huven på vindskyddet, fig 17, 18.

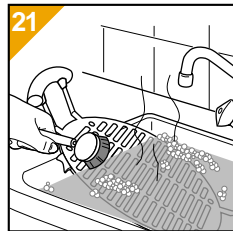
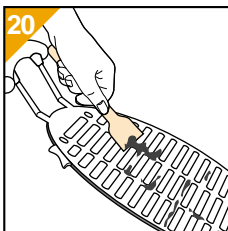
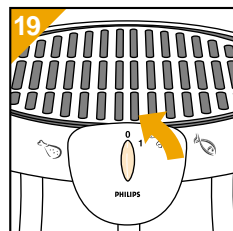


- Inställningslägen vid tillagning:
 - 1 Varmhållning
 - 2 - 3 För att smälta ost (t.ex. på baguette) med locket på.
 - 3 För grillning av köttbitar med locket på.
- 3-MAX** Grillning av marinerat kött, färsk grönsaker och frukt.
- MAX** Grillning av kött.

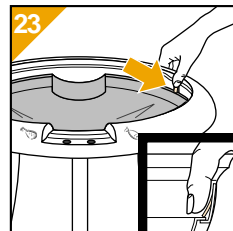
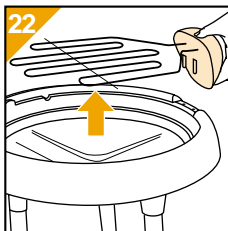
För alla typer

Rengöring

- **Grillelementet med tillhörande elpanel får aldrig doppas i vatten, spolås eller diskas.**
- Efter användning stäng av grillen, fig 19 och drag ut stickproppen, låt grillen kalla ordentligt.



- Tag bort grillgallret. Fastbrända partiklar kan skrapas av med en träskrapa, fig 20.
- Grillgallret kan diskas i hett vatten med diskmedel, fig 21, eller i diskmaskin.
- Vi råder dig bestämt att rengöra grillgallret direkt efter grillningen.
- Du kan till exempel använda stålull när du gör rent grillgallret.
- En stålborste kan också vara ett lämpligt verktyg för rengöring av springorna i grillgallret.



- Lyft försiktigt upp grillelementet, fig 22. Placera det på ett värmetåligt underlag (t ex på en sten).
- För rengöring, tag upp droppbrickan ur vattenrätget, fig 23. En svamp eller skrubbsvamp av plast kan användas.
- Töm vattenrätget.
- **Efter användning förvara grillen på en torr plats.** Speciellt grillelementet är känsligt för fukt.

- Med tiden kommer en del missfärgning att uppstå på vattentrågets insida, detta beror på kalkbeläggning. Det är normalt och helt ofarligt.

Marinader

Med en marinad kan maten ges smak med speciell karaktär.

Här nedan finns ett antal recept till olika marinader.

Recepten är förslag, som givetvis kan anpassas till den personliga smaken. Genom att lägga till andra ingredienser, öka, minska mängder eller utelämna vissa ingredienser kan personliga specialiteter åstadkommas.

Ingredienserna blandas väl. Lägg sedan köttet/fisken i marinaden och låt ligga ca 2 timmar.

Torka fisken/köttet med hushållspapper före grillningen, så blir grillytan bättre.

Enkel basmarinad

4 matskedar vin eller vinäger.

Olika kryddor såsom persilja, peppar, lagerblad, timjan, mejram.

Lök, finhackad.

Vitvinsmarinad speciellt för fisk

½ liter vitt vin.

1 tesked timjan.

1 tesked basilika.

1 tesked persilja.

1 kryddmått salt och peppar.

1 matsked olja.

Citronmarinad för kalvkött, fisk

4 matskedar olja.

4 matskedar citronsaft.

1 lök, finhackad.

1 klyfta vitlök, pressad eller hackad.

1 kryddmått salt, peppar och socker.

1 tesked timjan.

1 tesked mejram.

Rödvinmarinad för oxkött

½ liter rödvin.

2 matskedar olja.

1 lök, finhackad.

1 klyfta vitlök, pressad.

2 lagerblad.

1 tesked timjan.

1 kryddmått salt och peppar.

Såser

Kryddstark grillsås

½ liter vatten.

Några droppar tabasco.

1 kryddmått salt.

1 lök, finhackad.

1 matsked chilipulver.

1 klyfta vitlök, pressad.

2 matskedar farinsocker.

1 tesked paprikapulver.

2 matskedar worcestersås.

1 kryddmått cayennpeppar.

½ matsked tomatketchup.

Blanda alla ingredienserna i en kastrull. Koka upp och låt sedan såsen koka på låg värme en halvtimme.

Kaprissås

4 matskedar yoghurt

2 matskedar olivolja

1 matsked citronjuice

1 tesked currypulver

1 tesked paprikapulver

1 matsked kapris

½ lök finhackad

1 matsked persilja finhackad

Kryddig tomatås

5 matskedar tomatketchup

3 matskedar olivolja

1 matsked senap

1 tesked currypulver

1 tesked paprikapulver

salt och peppar

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, tarkista että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Laite on yhdistettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos käytät jatkojohtoa, noudata seuraavia ohjeita:
 - johdon tulee olla suojamaadoitettu;
 - johto on kierrettävä kokonaan auki;
 - jokaisen johtimen läpimitan tulee olla vähintään 1 mm².
- Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto on vaurioitunut.
- Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.
- Aseta grilli turvalliseen paikkaan vakaalle alustalle. Jätä laitteen ympärille riittävästi vapaata tilaa.
- VAROITUS: Älä käytä puuhiiltä tai muita tulenarkoja aineita tässä laitteessa.
- Muista, että grillattaessa ruuasta saattaa roiskua rasvaa tai valua nestettä. Älä siis aseta laitetta aralle pinnalle (esim. pöytäliinalle, lakatulle pöydälle, parketille tai matolle).
- Pidä huoli, ettei kukaan kompastu johtoon tai vedä siitä laitteen ollessa käytössä. Aseta johto niin, ettei se ole tiellä.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Älä käytä laitetta ulkona sateessa.
- Laite tulee käytössä hyvin kuumaksi. Tarkista, ettei laitteen päälle tai siihen nojaamaan jää mitään, kun kytket virran.
- Varo koskemasta laitteen kuumia osia. Käytä grillatessasi uunikintaita, esiliinaa ja pitkää haarukkaa.
Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Kaada ulompaan astiaan vettä enintään MAX-merkkiin asti aina ennen kuin alat grillata. Älä kaada ulompaan astiaan vettä enempää kuin 1.5 litraa.
- Lisää vettä tarvittaessa, niin että ulommassa astiassa on käytön aikana aina vettä.
- Älä kaada vettä lämmitysvastuksen päälle.
- Jos lämmitysvastus ja/tai ohjaustaulu on pudonnut veteen, tarkistuta se huollossa ennen käyttöönottoa.
- Varo ylikuumenemista: älä peitä grillilevyä alumiinifoliolla.
- TÄRKEÄÄ: Ei ole suositeltavaa grillata hyvin rasvaista lihaa (kuten suuria kanankoipia varsinkaan nahkoineen, sillä nahassa on paljon rasvaa). Rasvaa tippuu lämmitysvastuksen päälle, mistä syntyvät liekit voivat sytyttää ruuan palamaan.
- Rasvaisia kanankoipia voi esikeittää vedessä (20-25 minuuttia) tai esikypsentää mikrouunissa, niin että enin rasva häviää. Samalla varmistetaan, että ruuasta tulee kunnolla kypsää, mikä on terveyssyistä kannalta tärkeää.
- Ajan mittaan ulkosäiliön sisäpuoli haalistuu kattilakiven muodostumisen takia. Tämä ei ole lainkaan vahingollista.
- Puhdista laite neuvotulla tavalla. Älä upota lämmitysvastusta ja/tai ohjaustaulua veteen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.
- Varo koskemasta lämmitysvastusta.

Laitteen osat (kuva 1, sivu 3)

Kaikki mallit:

- A** Kahvat
- B** Grillilevy
- C** Lämmitysvastus
- D** Merkkivalo
- E** Ohjaustaulu (kiinni lämmitysvastuksessa)
- F** Valumisastia (kromattua teräslevyä)
- G** Täyttöaukko (veden kaatamista varten)
- H** Ulompi astia

Vain malleissa HD 4435/85 ja HD 4436/86:

- I** Käynnistyskytkin

Vain malleissa HD 4436/86 ja HD 4437/87:

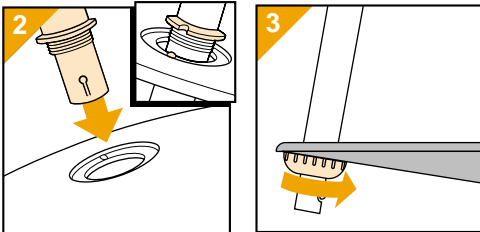
- J** Tuulensuojalevy
- K** Jalat: yläosat
- L** Taso (esim. grillausvälineille)
- M** Liitoskappaleet
- N** Jalat: alaosat
- O** Tulpat

Vain mallissa HD 4437/87:

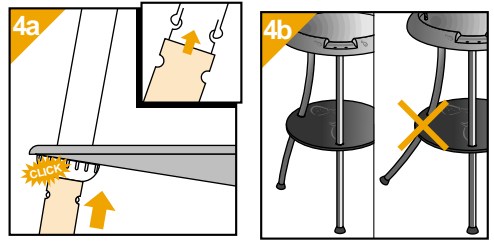
- P** Suojakupu
- Q** Käynnistyskytkin ja lämpötilanvalitsin (lämpötila nousee myötäpäivään käännettäessä)

Vain mallit HD 4436/86 ja 4437/87

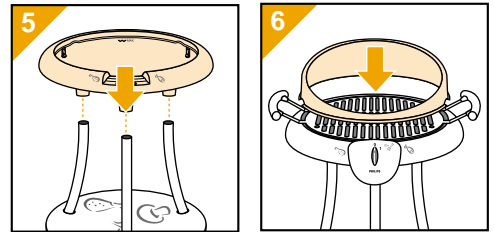
Kokoaminen



- Kokoa jalusta; sovita jalkojen yläosat tason aukkojen läpi (kuva 2). Varmista oikea asento.
- Kiinnitä mutterit (kuva 3).



- Kiinnitä jalkojen alaosat ("Naps!") (kuva 4a). Varmista oikea asento (kuva 4b). (Irrota jalat painamalla lukituskielekettä.)
- Kiristä tason kiinnitysmutterit.

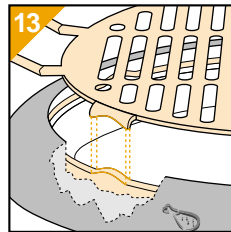
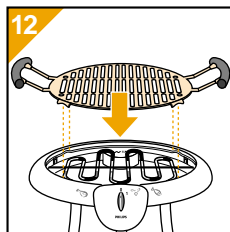
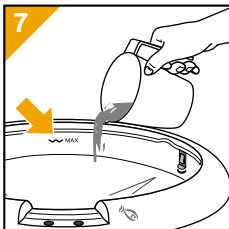


- Aseta runko jalustan päälle (kuva 5).
- Kun grilli on valmis käyttöön (katso myös kuvat 8-14), voit laittaa tuulensuojuksen paikalleen (kuva 6).
- Laita grilli sellaiseen kohtaan, jossa maa on tasainen.
- Sijoita grilli niin, että ohjaustaulu ei ole tuuleen päin. Näin grilli toimii parhaiten.

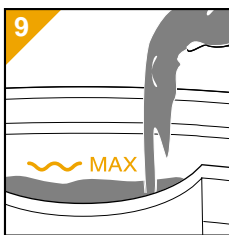
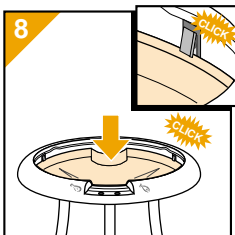
All types

Käyttöönotto

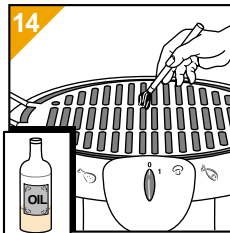
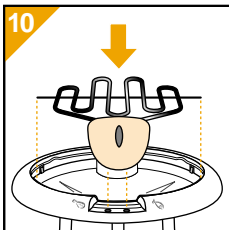
- Pese ennen käyttöönottoa grillilevy pesuaineella, huuhtele ja kuivaa.
- Kaada kylmää vettä ulompaan astiaan (kuva 7).
Huom. Älä täytä MAX-merkin yli. Varo kaatamasta vettä valumisastiaan.



- Aseta grillilevy paikalleen (kuvat 12, 13).



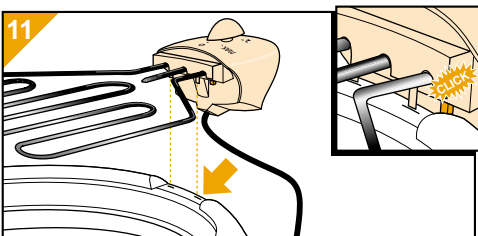
- Aseta valumisastia paikalleen ("Naps!") (kuva 8).
- Jos vettä täytyy lisätä käytön aikana, se voidaan tehdä täyttöaukon kautta (kuva 9).
- Aseta ohjaustaulu paikalleen (kuvat 10, 11).



- Levitä grillilevylle hieman ruokaöljyä (kuva 14).
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite ja anna kuumentua noin 15 minuuttia (kuva 15).

Vihjeitä

- Säilytä liha ja kala jääkaapissa kylmänä. Ota liha huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen grillaamista. Muista, että liha pilaantuu yllättävän nopeasti kuumana päivänä, varsinkin auringonpaisteesta. Käytä ra'an ja kypsän ruoan käsittelyyn eri leikkulautaa ja työvälineitä.
- Suolaa grillatut vasta kypsänä tai ei lainkaan, sillä jo marinadit ja maustekastikkeet voivat olla suolaisia.
- Käytä vain korkealuokkaista lihaa, broileria tai kalaa ja leikkaa ne 1.5 tai 2 cm paksuiksi paloiksi/viipaleiksi, joita ei painella tai hakata.
- Lihan tai kalan kuivumisesta grillauksen aikana voidaan estää käärimällä se pekoniviipaleeseen.
- Ulommassa astiassa tulee aina olla vettä, kun laitetta käytetään. Tämä vähentää käryä ja tekee valumisastian puhdistamisen paljon helpommaksi.
Lisää vettä tarvittaessa
Huomaa: Varo kaatamasta vettä lämmitysvastukselle. Kaada vettä vain täyttöaukosta.
- Jos haluat grillata makkaroita, muista pistellä niihin ensin reikiä. (Muuten ne halkeavat: kuumaa rasvaa roiskuu ympäri ja nestettä valuu turhaan ulos.)

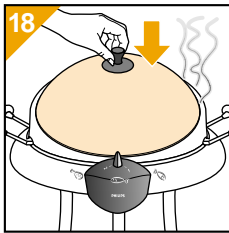
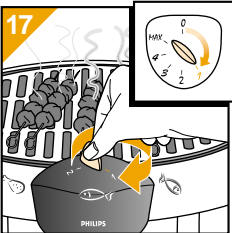
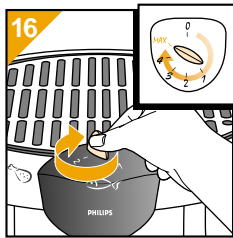


- Varmista, että turvakytkin, joka sijaitsee ohjaustaulun pohjassa, aktivoituu, kun laite kytketään toimintaan ("Naps!") (kuva 11).

- Käännä ruokaa grillissä säännöllisesti. Silloin siitä tulee tasaisen ruskea joka puolelta ja se kypsyy kauttaaltaan.
- Kala kannattaa kääriä alumiinifolioon ennen grillausta.
- Liha kannattaa painella kuivaksi esimerkiksi talouspaperilla ennen grillilevylle laittamista, ettei se tartu kiinni.
- Grillausaika riippuu raaka-aineesta, palan koosta ja muodosta. Erityisesti sianliha, jauheliha, broileri ja kala on grillattava kypsäksi. Pidä huoli, etteivät lihaviipalet ole liian paksuja.
- Sisällä grillattaessa suosittelemme parhaan grillaustuloksen saamiseksi, ettei tuulensuojalevyä käytetä. Voit kuitenkin käyttää tuulensuojalevyä yhdessä suojakuvun kanssa.

Vain malli HD 4437/87

- Valitse esikuumennukseen maksimilämpötila (kuva 16).
- Voit pitää grillattua ruokaa kuumana jonkin aikaa. Valitse asento 1 ja aseta kupu tuulensuojalevyn päälle (kuvat 17, 18).



Säätöasennot:

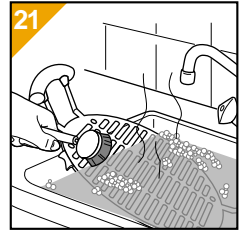
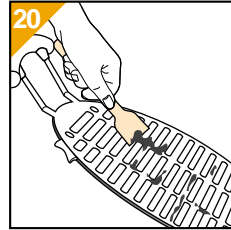
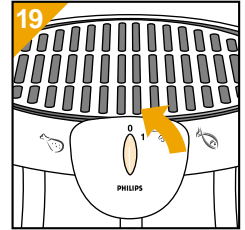
- 1** Ruoan pitäminen lämpimänä
- 2 - 3** Juuston sulattaminen (esim. patongin päällä) kannen alla
- 3** Paksujen lihapalojen kypsentäminen kannen alla
- 3-max** Marinoidun lihan, kalan, tuoreiden vihannesten ja hedelmien grillaaminen
- max** Lihan grillaaminen

Kaikki mallit

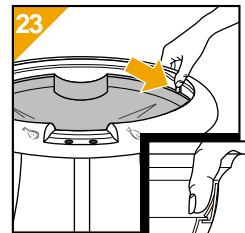
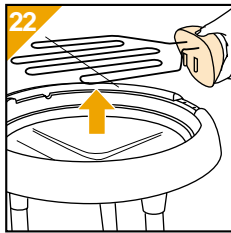
Puhdistus

- **Älä koskaan upota lämmitysvastusta ja/tai ohjaustaulua veteen.**

- Katkaise virta (kuva 19) ja irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä.



- Nosta grillilevy pois. Kiinnipalanut ruoka voidaan hangata irti puisella kaapimella (kuva 20).
- Grillilevyn voi pestä lämpimällä pesuainevedellä (kuva 21) tai astianpesukoneessa.
- Grillilevy kannattaa pestä aina heti käytön jälkeen.
- Grillilevyn puhdistamiseen voi käyttää Brillo-hankaustynyä.
- Teräsharjaa voi käyttää grillilevyn rakojen puhdistamiseen.



- Nosta lämmitysvastus pois paikaltaan (kuva 22). Laske se hetkeksi turvalliseen paikkaan.
- Irrota puhdistusta varten valumisasia ulommasta astiasta (kuva 23). Käytä muovista hankaustynyä tai sientä.
- Tyhjennä ulompi astia.
- **Säilytä puhdistettu laite kuivassa paikassa.** (Erityisesti lämmitysvastus on herkkä kosteudelle.)

- Aikaa myöten ulomman astian sisäpinta saattaa muuttua väriä kalkin kerääntymisen vuoksi. Tästä ei ole mitään haittaa.

Marinadit

Marinointi parantaa grillattavan lihan tai kalan makua.

Alla on joitakin ehdotuksia marinadin valmistamiseksi.

Voit soveltaa niitä aivan oman makusi mukaan. Lisämällä aineita tai jättämällä pois voit kehittää omia erikoisuuksiasi.

Sekoita kaikki aineet hyvin. Laita liha/kala marinadiin noin 2 tunniksi. Muista kuivata liha tai kala talouspaperilla ennen grillaamista.

Helppo perusmarinadi

4 rkl viiniä tai viinietikkaa
erilaisia yrttimausteita (kuten persiljaa, kokonaisia pippureita, laakerinlehteä, timjamia, meiramia)
sipulia (hienonnettuna).

Valkoviinimarinadi (sopii erityisesti kalalle)

½ l valkoviiniä
1 tl timjamia
1 tl basilikaa
1 tl persiljaa
riippaus pippuria ja suolaa
1 rkl öljyä

Sitruunamarinadi (vasikanlihalle, kalalle)

4 rkl öljyä
4 rkl sitruunamehua
1 sipuli (hienonnettuna)
1 valkosipulinkynsi (puristettuna)
riippaus suolaa, pippuria, sokeria
1 tl timjamia
1 tl meiramia

Punaviinimarinadi (naudanlihalle)

½ l punaviiniä
2 rkl öljyä
1 sipuli (hienonnettuna)
1 valkosipulinkynsi (puristettuna)
2 laakerinlehteä
1 tl timjamia
1 mausteneilikka
riippaus suolaa ja pippuria

Kastikkeet

Voimakas grillauskastike

½ litra vettä
muutama pisara tabascoa
riippaus suolaa
1 sipuli (hienonnettuna)
1 tl chilijauhetta
1 valkosipulinkynsi (puristettuna)
2 rkl fariinisokeria
1 tl paprikajauhetta
2 rkl worcesterkastiketta
riippaus cayennenpippuria
½ rkl tomaattikastiketta
Laita kaikki aineet kasariin ja kuumenna kiehuvaan. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen puoli tuntia.

Kapriskastike

4 rkl maustamatonta jogurttia
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl sitruunamehua
1 tl currya
1 tl paprikajauhetta
1 rkl kaprista
½ sipulia (hienonnettuna)
1 rkl tuoretta persiljaa (hienonnettuna)

Väkevä tomaattikastike

5 rkl tomaattikastiketta
3 rkl oliiviöljyä
1 rkl sinappia
1 tl currya
1 tl paprikajauhetta
suolaa ja pippuria

Oikeus muutoksiin varataan.

Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως προσεκτικά σε συνδυασμό με τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τάση, βεβαιωθείτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή είναι ίδια με την τάση της περιοχής σας.
- Η πρίζα του τοίχου στην οποία θα συνδέσετε τη συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Αν χρησιμοποιήσετε επέκταση καλωδίου πρέπει να προσέξετε ιδιαίτερα τα παρακάτω:
 - το καλώδιο πρέπει να είναι γειωμένο (να έχει τρία εσωτερικά καλώδια με αντίστοιχη πρίζα)
 - το καλώδιο πρέπει να είναι τελειώς ξετυλιγμένο (ειδικά σε κοντινές πρίζες)
 - η διατομή κάθε εσωτερικού αγωγού πρέπει να είναι τουλάχιστον 1 mm² (καλώδιο κατάλληλο για ρεύμα 10 Ampere).
- Αν το καλώδιο τάσεως της συσκευής υποστεί βλάβη πρέπει να αντικατασταθεί από την Φίλιπς ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία και/ή ανταλλακτικά.
- Το καλώδιο τάσεως της συσκευής πρέπει να ελέγχεται τακτικά για τυχόν βλάβη. Μη χρησιμοποιείτε το καλώδιο αν έχει υποστεί βλάβη.
- Συνιστάται να τροφοδοτείτε τη συσκευή μέσω γραμμής τάσεως (RCD) που να έχει ασφάλεια με σημείο διακοπής όχι μεγαλύτερο από 30 mA.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε στη συσκευή αυτή ξυλοκάρβουνα ή ανάλογα εύφλεκτα υλικά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ασφαλή και σταθερή θέση, αφήνοντας αρκετό ελεύθερο χώρο τριγύρω.
- Μη βάλτε τη συσκευή επάνω σε επισφαλή επιφάνεια (π.χ. τραπεζομάντηλο, λουστραρισμένο τραπέδι, παρκέ ή χαλί).
- Βεβαιωθείτε ότι δεν θα σκοντάψει κανείς επάνω στο καλώδιο, ούτε θα τραβήξει ή θα παρεμποδίζει, ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία της. Βεβαιωθείτε ότι κανένα αντικείμενο δεν παραμένει ή ακουμπά στη συσκευή όταν την ανάψετε (ON).
- Προσέξτε να μην πλησιάζουν τα παιδιά τη συσκευή κυρίως όταν είναι ζεστή.
- Πριν τη χρήση, γεμίστε την εξωτερική λεκάνη με νερό μέχρι την ένδειξη «MAX», αλλά μη βάζετε περισσότερο από 1 1/2 λίτρο νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντοτε νερό στην εξωτερική λεκάνη κατά τη χρήση. Προσθέτετε νερό τακτικά.
- Μη ρίχνετε ποτέ νερό πάνω στο θερμαντικό στοιχείο.
- Αποφεύγετε την υπερθέρμανση. Μη καλύπτετε ποτέ τελειώς τα γκριλ με αλουμινόχαρτα.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Συνιστούμε να μην ψήνετε παχύ κρέας (όπως μεγάλα μπουτία από κοτόπουλο και κυρίως την πέτσα τους γιατί περιέχουν πολύ λίπος), γιατί το λίπος μπορεί να στάζει επάνω στο θερμαντικό στοιχείο, να προκαλέσει φλόγες και να καεί η τροφή.
- Συνιστούμε να μαγειρεύετε πρώτα τα παχιά μπουτία από κοτόπουλο σε βραστό νερό (για 20-25 λεπτά) ή να τα ψήνετε μερικώς σε φούρνο μικροκυμάτων για να φύγει πρώτα το περισσότερο λίπος. Αυτό εγγυάται επίσης το καλό ψήφισμο της τροφής πράγμα το οποίο είναι σημαντικό για την υγεία σας.
- Με την πάροδο του χρόνου ενδέχεται να ξεθωριάσει η εσωτερική πλευρά τη εξωτερικής λεκάνης, ως αποτέλεσμα της εναπόθεσης αλάτων. Το γεγονός αυτό δεν είναι επιβλαβές.
- Καθαρίζετε την συσκευή όπως αναφέρεται παραπάνω. Μη βάζετε το θερμαντικό στοιχείο και/ή πίνακα ελέγχου μέσα σε νερό.
- Βγάλτε το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα του τοίχου αμέσως μετά τη χρήση και αφήστε να κρυώσει.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο.

Γενική περιγραφή (εικ. 1 στην σελίδα 3)

Για όλα τα μοντέλα:

- A** Χειρολαβές
- B** Γκριλ
- C** Θερμαντικό στοιχείο
- D** Ενδεικτικό λαμπάκι
- E** Πίνακας ελέγχου (στερεωμένος στο θερμαντικό στοιχείο)
- F** Εσωτερική λεκάνη (από φύλλο χάλυβα με επίστρωση χρωμίου).
- G** Ανοιγμα (για γέμισμα με νερό)
- H** Εξωτερική λεκάνη

Μόνον για τους τύπους HD 4435/85 και HD 4436/86

- I** Διακόπτης λειτουργίας ON/OFF.

Μόνον για τους τύπους HD 4436/86 και HD 4437/87

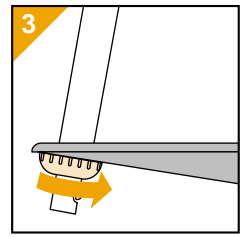
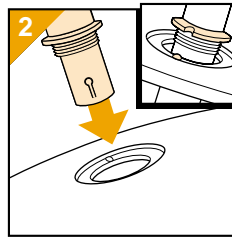
- J** Προστατευτικό για τον αέρα
- K** Πόδια: άνω μέρη
- L** Δίσκος (π.χ. για σκεύη μπάρμπεκιου)
- M** Συνδέσεις
- N** Πόδια: κάτω μέρη
- O** Πέλματα

Μόνον για τον τύπο HD 4437/87

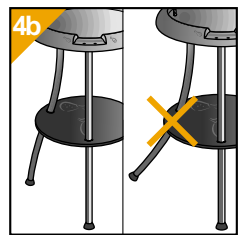
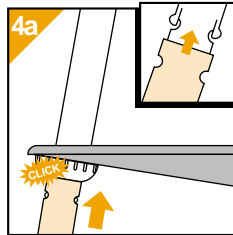
- P** Κάλυμμα
- Q** Διακόπτης ON/OFF με ρυθμιστή θερμοκρασίας (γυρίστε τον προς τα δεξιά για μεγαλύτερη θερμοκρασία).

Μόνον για τους τύπους HD 4436/86 και HD 4437/87

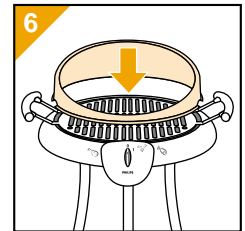
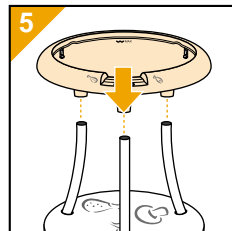
Συναρμολόγηση



- Βάλτε τα άνω μέρη των ποδιών στα ανοίγματα όπως δείχνει η εικ. 2 (προσέχοντας στη θέση τους).
- Σφίχτε τα παξιμάδια (εικ. 3).



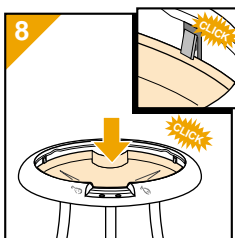
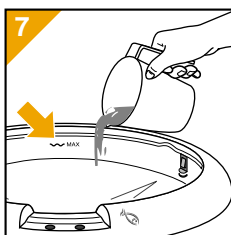
- Βάλτε τα κάτω μέρη (ΚΛΙΚ) (εικ. 4a), προσέχοντας να πάνε σωστά στη θέση τους (εικ. 4β). (Πατήστε το αυτόματο άγκιστρο για να ξεμοντάρετε τα πόδια.)
- Στερεώστε τον δίσκο σφίγγοντας τα παξιμάδια.



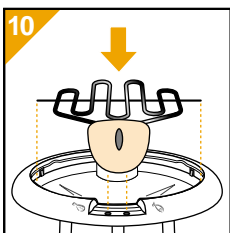
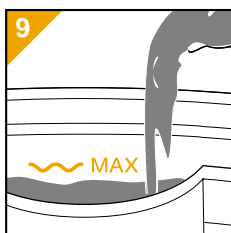
- Βάλτε τη βάση στα πόδια όπως δείχνει η εικ. 5
- Όταν η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση (βλέπε εικ. 8-14), μπορείτε να βάλετε το προστατευτικό για τον αέρα (εικ. 6).
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε ομαλή επιφάνεια για να είναι σταθερή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο, ούτως ώστε ο πίνακας ελέγχου να μην είναι στην κατεύθυνση του αέρα για καλύτερη απόδοση.

Για όλους τους τύπους

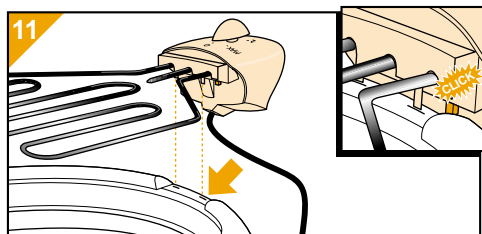
Πριν τη πρώτη χρήση



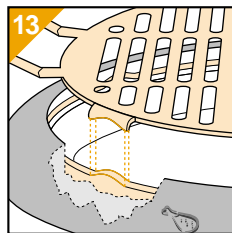
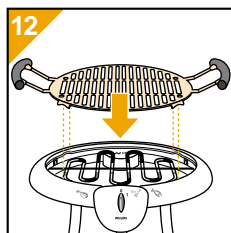
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά πλύνετε και στεγνώστε το γκριλ.
- Βάλτε κρύο νερό στην εξωτερική λεκάνη (εικ. 7).
Σημείωση: Μη γεμίσετε τη λεκάνη περισσότερο από την ένδειξη MAX. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, μη βάζετε νερό στην εσωτερική λεκάνη.
- Τοποθετήστε την εσωτερική λεκάνη (ΚΛΙΚ) (εικ. 8).



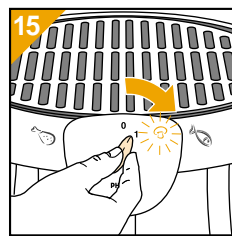
- Αν χρειάζεται να προσθέσετε νερό κατά τη χρήση, βάλτε το από το άνοιγμα (εικ. 9).
- Τοποθετήστε τον πίνακα ελέγχου (εικ. 10, 11).



- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ασφαλείας στο κάτω μέρος του πίνακα ελέγχου ενεργοποιείται όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία (ΚΛΙΚ) (εικ. 11).



- Τοποθετήστε το γκριλ (εικ. 12, 13).



- Αλείψτε το γκριλ με λίγο λάδι (εικ. 14).
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου, και αφήστε την να θερμανθεί για 15 λεπτά περίπου (εικ. 15).

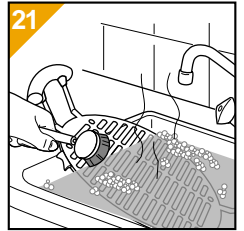
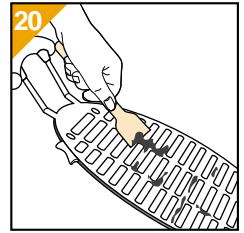
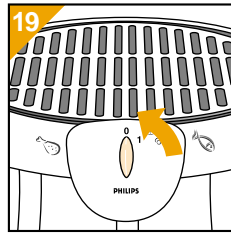
Συμβουλές

- Διατηρείτε το κρέας και το ψάρι κρύα και φρέσκα στο ψυγείο μέχρι να αρχίσετε να τα ψήνετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ίδια μαχαιροπήρουνα και την ίδια σανίδα κοπής για τη ωμή και ψημμένη τροφή.
- Μην αλατίζετε το κρέας, κοτόπουλο ή ψάρι πριν το ψήσιμο, διότι χάνουν πάρα πολύ από τα υγρά τους τους. Αλατίστε τα μετά το ψήσιμο.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κρέας, κοτόπουλο ή ψάρι καλής ποιότητας κομμένα σε κομμάτια ή φέτες 1 1/2 - 2 εκ. πάχους χωρίς να τα χαράσετε ή να τα κάνετε επίπεδα.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη συσκευή με ένα στρώμα νερού στην εξωτερική λεκάνη. Αυτό εμποδίζει τον καπνό και κάνει πολύ ευκολότερο τον καθαρισμό της εσωτερικής λεκάνης.
Αν χρειάζεται προσθέστε νερό κατά το ψήσιμο. Παρακαλούμε προσέξτε: Μη ρίχνετε νερό πάνω στο θερμαντικό στοιχείο. Βάζετε νερό μόνο από το άνοιγμα γεμίσματος.
- Αν θέλετε να ψήσετε λουκάνικα μη ξεχάσετε να ανοίξετε μερικές τρύπες πριν το ψήσιμο (διαφορετικά θα ανοίξουν κατά το ψήσιμο, ζεστό λίπος βγει έξω και θα χάσουν από τα υγρά τους).

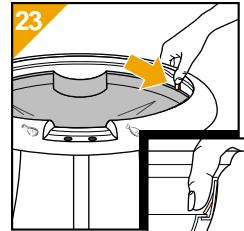
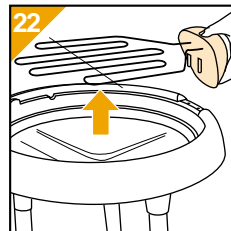
Για όλους τους τύπους

Καθαρισμός

- **Μη βάζετε ποτέ το θερμαντικό στοιχείο και/ή τον πίνακα ελέγχου μέσα στο νερό.**



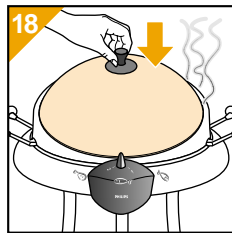
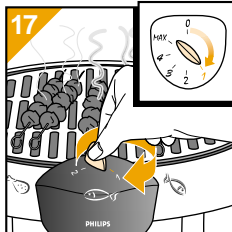
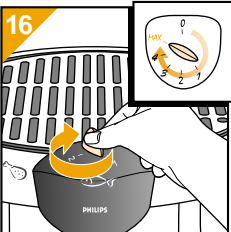
- Μετά την χρήση κλείστε τη συσκευή (OFF) (εικ.19), αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Βγάλετε το γκριλ από τη συσκευή. Αν έχει κολλήσει τροφή βγάλετε την με μία ξύλινη σπάτουλα (εικ.20).
- Μπορείτε να πλένετε το γκριλ με ζεστή σαπουνάδα (εικ.21) ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Συνιστούμε να πλένετε πάντοτε το γκριλ αμέσως μετά τη χρήση.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σφουγγαράκι Brillo (πολύ λεπτό σφουγγαράκι με σαπούνι) για να καθαρίσετε το γκριλ.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βούρτσά από ατσάλι για να καθαρίσετε τα διαστήματα μεταξύ των ράβδων του γκριλ.



- Βγάλετε το θερμαντικό στοιχείο από τη θέση του (εικ. 22). Βάλτε το προσεκτικά σε ασφαλή επιφάνεια (π.χ. μάρμαρο) για λίγο.
- Για πλήρη καθαρισμό, μπορείτε να βγάλετε την εσωτερική λεκάνη από την εξωτερική (εικ. 23) και να χρησιμοποιήσετε ένα πλαστικό ή φυσικό σφουγγαράκι καθαρισμού.

- Γυρίζετε την τροφή τακτικά κατά το ψήσιμο. Έτσι θα αποκτήσει ωραία καφετί απόχρωση και θα ψηθεί καλά μέσα-έξω.
- Συνιστούμε να τυλίξετε το ψάρι σε αλουμινόχαρτο πριν το ψήσιμο.
- Για να μην κολλά η τροφή στο γκριλ συνιστούμε να τη στεγνώσετε με χαρτί κουζίνας πριν τη βάλετε στο γκριλ.
- Ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται κυρίως από το πάχος του κρέατος, του κοτόπουλου ή του ψαριού (και όχι από το βάρος). Προσοχή: Κυρίως το χοιρινό κρέας, ο κιμάς και το ψάρι πρέπει να είναι καλά ψημένα. Βεβαιωθείτε ότι τα κομμάτια κρέατος δεν είναι πάρα πολύ χοντρά.
- Για το καλύτερο δυνατό ψήσιμο μέσα στο σπίτι, σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για τον αέρα. Πάντως, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για τον αέρα σε συνδυασμό με το κάλυμμα.

Μόνον για τον τύπο HD 4437/87



- Επιλέξετε τη μέγιστη θερμοκρασία για το ζέσταμα της συσκευής (εικ. 16).
- Μπορείτε να διατηρείτε την ψημένη τροφή ζεστή για κάποιο χρονικό διάστημα, επιλέγοντας μία χαμηλή θερμοκρασία (θέση 1) και τοποθετώντας το κάλυμμα όπως φαίνεται στην εικ. 17-18.
- Ρυθμίσεις ψησίματος
 - 1 Για τη διατήρηση της τροφής ζεστής.
 - 2 - 3 Για το λιώσιμο τυριού (π.χ. πάνω σε ψωμί) με σκεπασμένο το καπάκι.
 - 3 Για το σιγοψήσιμο κομματιών κρέατος με σκεπασμένο το καπάκι.
- **3-MAX** Για το ψήσιμο μαριναρισμένου κρέατος, ψαριών, φρέσκων λαχανικών και φρούτων.
- **MAX** Για το ψήσιμο κρέατος.

- Αδειάστε την εξωτερική λεκάνη.
- **Μετά τον καθαρισμό αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό μέρος** (διότι το θερμαντικό στοιχείο κυρίως είναι ευαίσθητο στην υγρασία).
- Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να χάσει λίγο το χρώμα του το εσωτερικό τοίχωμα της εξωτερικής λεκάνης, λόγω εναπόθεσης καταλοίπων. αυτό είναι τελείως ακίνδυνο.

- Μαρινάτα με κόκκινο κρασί** (για βοδινό κρέας)
- ½ λίτρο κόκκινο κρασί
 - 2 μεγάλες κουταλιές λάδι
 - 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
 - 1 σκελίδα σκόρδο (λειωμένο)
 - 2 φύλλα δάφνης
 - 1 μικρή κουταλιά θυμάρι
 - 1 κεφάλι γαρύφαλλου
 - λίγο αλάτι και πιπέρι

Σάλτσα μαρινάτα

Η σάλτσα αυτή δίνει στο ψημένο σας κρέας ή ψάρι εξαιρετη γεύση. Παρακάτω αναφέρουμε μερικές οδηγίες για την παρασκευή της σάλτσας μαρινάτας. Βεβαίως, μπορείτε να την παρασκευάσετε ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο και προτίμηση προσθέτοντας, βγάζοντας ή αλλάζοντας υλικά, ετοιμάζοντας έτσι τις δικές σας σπεσιαλιτέ.

Αναμείξτε όλα τα υλικά καλά. Βάλτε το κρέας/ψάρι στη σάλτσα (μαρινάτα) και αφήστε το για 2 ώρες περίπου. Παρακαλούμε, μη ξεχάσετε να απομακρύνετε την περιττή σάλτσα από το κρέας ή το ψάρι πριν το ψήσιμο.

Παρασκευή απλής συνηθισμένης μαρινάτας

- 4 μεγάλες κουταλιές κρασί ή ξύδι
- Διάφορα χορταρικά (όπως δυόσμος, πιπέρι, δάφνη, θυμάρι, ρίγανη)
- Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)

Μαρινάτα με άσπρο κρασί (κυρίως για ψάρι)

- ½ λίτρο άσπρο κρασί
- 1 μικρή κουταλιά θυμάρι
- 1 μικρή κουταλιά βασιλικό
- 1 μικρή κουταλιά μαϊντανό
- λίγο πιπέρι και αλάτι
- 1 μεγάλη κουταλιά λάδι

Μαρινάτα με λεμόνι (για μοσχαρίσιο κρέας και ψάρι)

- 4 μεγάλες κουταλιές λάδι
- 4 μεγάλες κουταλιές λεμόνι
- 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
- 1 φέτα σκόρδο (λειωμένο)
- λίγο αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη
- 1 μικρή κουταλιά θυμάρι
- 1 μικρή κουταλιά ρίγανη

Σάλτσες

Πικάντικη σάλτσα για ψητά στο γκριλ:

- ½ λίτρο νερό
- λίγες σταγόνες ταμπάσκο
- λίγο αλάτι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 μικρή κουταλιά τσίλι
- 1 φέτα σκόρδο (λειωμένο)
- 2 μεγάλες κουταλιές καφε ζάχαρη
- 1 μικρή κουταλιά πάπρικα
- 2 μεγάλες κουταλιές σάλτσα γόρτσεστερ
- 1 κομματάκι πιπέρι Κεϋλάνης
- ½ μεγάλη κουταλιά ντομάτα κέτσαπ
- Βάλτε όλα τα υλικά στην κατσαρόλα και βράστε τα
- Βράστε τα σε χαμηλή φωτιά για μισή ώρα.

Σάλτσα με κάπαρι

- 4 μεγάλες κουταλιές γιαούρτι
- 2 μεγάλες κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 μεγάλη κουταλιά λεμόνι
- 1 μικρή κουταλιά τριμμένο κάρι
- 1 μικρή κουταλιά τριμμένη πάπρικα
- 1 μεγάλη κουταλιά κάπαρι
- ½ κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
- 1 μεγάλη κουταλιά φρέσκο μαϊντανό (ψιλοκομμένο)

Πικάντικη σάλτσα με ντομάτα

- 5 μεγάλες κουταλιές ντομάτα κέτσαπ
- 3 μεγάλες κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 μεγάλη κουταλιά μουστάρδα
- 1 μικρή κουταλιά τριμμένο κάρι
- 1 μικρή κουταλιά τριμμένη πάπρικα
- αλάτι και πιπέρι

